

男の料理教室(シェフ小和田)

河内 満

私が参加している「男の料理教室」は、今年で発足32年になる歴史のあるサークルで会名は「シェフ小和田」といいます。前職(水素関連)で一緒に働いた茅ヶ崎在住の同僚から誘われ、お試し体験(そば打ち)に参加したのがきっかけで入会し、今年の6月で丸2年半になります。

現在の会員数は17名で平均年齢は75歳位です。活動は茅ヶ崎市の小和田公民館で月1回例会を開催しています。料理指導をして頂いている「茅ヶ崎市食生活改善促進団体」の女性講師から、美味しくカロリーや塩分を考えたレシピ(主菜、副菜、汁物、デザート)が会員に届き、例会では調理台を囲み、食材の切り方、調理の順序やコツなどの手解きから始まって、4人1卓で合計4卓の実習室は、さながら戦場に様変わりします。高齢者の集まりのため基本は減塩ですが、「味がしない」と言いながら勝手に調味料を増やす方もいて味が濃くなったりしますが、基本失敗は許されて？講師のご指導宜しく、各チーム自慢料理が完成、試食会は料理の寸評や食の話題で話が弾みます。

例会の他には、8月は暑気払い、12月は自主料理(講師が参加しない例会)で、そば打ちをやっています。昨年の4月には発足30周年記念行事として伊豆高原への一泊旅行を企画し、会員の方の会社の閉館間近の保養所を利用させて頂き、貸し切り状態の中、大いに盛り上がりました。翌日は帰宅組と散策組に分かれ、散策組は保養所から八重桜並木 → 門脇のつり橋 → 城ヶ崎海岸駅までのんびり歩き、八重桜の見ごろは過ぎていましたが、楽しい一泊旅行でした。

仲間とわいわい厨房を囲みながら楽しくやっていますが、今後はもう少し料理の腕を上げて自分のスペシャリティ(得意料理)を見つけたいと思っています。



調理風景



食事風景



完成品(主菜:キャベツシュウマイ)

伊豆高原への1泊旅行スナップ

