



宝塚男性料理クラブ



集合写真 宝塚男性料理クラブ



調理風景

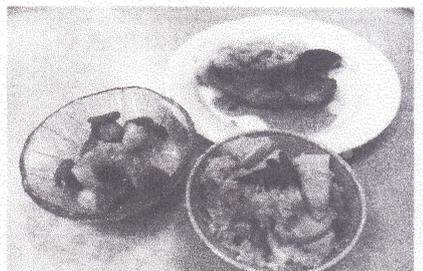
吉田先生は調理テクニクだけでなく幅広い話も魅力だとか。包丁の持ち方、研ぎ方から教えてくれる。

調理後は隣の部屋で試食。一部を保存容器に入れてレシピと一緒に持ち帰る人も多い。

5年目の山崎さんは家人の手を借りて作ることもある。3年目の宇野さんは自宅でも食器を出したり、野菜を洗ったり、台所に立つ機会が増えたと喜ぶ。

代表の中山さんと上田さんに話を聞いた。宝塚男性料理クラブは1999年に単発の講座があり、参加者の要望で定期的に開催されるようになった。現在の参加者は50代から70代まで。食べる事に興味のある人ばかり。年に8回開催され、食材調達、連絡、会場世話、調味料の係を当番制で行う。

立は、筍ご飯、鱈の照焼き、海老とそら豆の黄身酢和え。先生の調理台の周りに集まり、筍の下準備から教わる。この日の筍は当番が三田の農家から直接調達した。筍は水洗いし皮を剥き、固い部分や汚れを包丁の付け根を使って削ぎとる。各調理台に戻ると、また先生の周りに集まり、次は海老の下準備。塩水で洗



できあがった献立

吾輩は厨房男子

「家事としての料理」をテーマに、食材の見分け方や買い出しから後片づけまで。旬の食材を余すことなく使い、健康にもやさしく、自然にも寄り添った料理を目指す。

丁を取り出して準備完了。登場。早速、献立と段取りの作務衣姿の吉田清彦先生が説明が始まった。この日の献

立は、筍ご飯、鱈の照焼き、海老とそら豆の黄身酢和え。先生の調理台の周りに集まり、筍の下準備から教わる。この日の筍は当番が三田の農家から直接調達した。筍は水洗いし皮を剥き、固い部分や汚れを包丁の付け根を使って削ぎとる。各調理台に戻ると、また先生の周りに集まり、次は海老の下準備。塩水で洗

日曜日の午後1時、西公民館の調理室。部屋に入ると食材を並べる者、レシピを配る者、調理器具を用意する者など。エプロンを付け、マイ包

