

平成 19 年度世田谷立教会「料理講習と食を楽しむ会」ご報告

昨年試験的に試みた「料理講習と食を楽しむ会」ですが、世田谷の住宅街にある小さな和風ダイニングバーという場の設定と、若きプロの板前による実践的料理講習と一汁三菜を楽しむという二重の楽しみが好評で今年も実現したものです。会場の関係で6月2日(土)と16日(土)の2回に分けて実施。2日が8名、16日が6名の参加でした。今回の講習は旬の魚「鮎」で、塩の振り方、串の打ち方でしたが、これがなかなか奥深い。特に串の通し方は皆さん肩と腕に力が入り過ぎて、角度と通しの位置で四苦八苦。プロ用の金串を使ったので鋭く、指に通された方も出てしまいました。串の打ち方でも河原や炉端で焼く場合と焼き台等で焼く場合の打ち方は違うんです。他に「鮎の風干し」、「鮎雑炊」などのレシピ講義。そしてお楽しみの板さんの料理は、鮎こく、鮎の蓼(たで)酢和え、鮎めしなど。おみやげの鮎の塩焼き2本、鮎の風干し2尾を各自持って、午後

の明るい日差しの中をほろ酔い気分で帰宅となりました。 幹事：田久保

参加者は以下の通り。(敬称略)

6月2日 折井利彦(33社) 樋山圭一(35営) 上田昌佐(36経) 池田裕(37営)
吉田靖二(38営) 石井雅子(42英) 田久保芳克(45営) 渡辺真弓(47教)

6月16日 島崎英子(39英) 友安直子(40社) 浜野敦子(44日) 百瀬まなみ(62法)
百瀬さんご主人、ご長男



出番を待つ鮎



尺塩(塩振り)



串打ち



鮎の塩焼き(完成品)

6月2日の皆さん



6月16日の皆さん



尺塩(塩振り)



串打ち



串打ち あがり



鮎の骨抜き実演