

五月例会中止のご報告
くじら祭実行委員会
委員長 義春

若葉青葉の候、皆様におかれましては益々ご健勝のこととお慶び申し上げます。五月十五日(土)に開催予定でありました、五月通常例会「過去を知り、未来に活かそう」ですが、緊急事態宣言中の開催予定という事もあり、委員会で開催に方向を定めたが、対面での例会である事、また新型コロナウイルスの感染者が増加傾向にある中で、参加者の安全が確保できないとの判断の為、急遽前日に中止とさせていただきます。講師として参加予定でありました向山、荒川両特別会員、開催場所の提供をして下さった松本賛助会員、またご参加を予定して頂いた皆様には大変ご迷惑をお掛けしました。誠に申し訳ありません。当委員会は九月例会を担当させていただきます。委員一同、次の準備に向け再始動していきますので、何卒ご理解の程宜しくお願い致します。



「俺、旨めし」
広報室 金子 広

一九九四年に家を出た、若干、十五歳だった私は、当時でも珍しい「共同便所」「風呂なし」「ボタン波板で出来た」「ボロンバー」で、過ごした三年の間に、何度か作った思い出の味。ひとスプーン口に運ぶと、ご飯が思いつきり進んでお腹が一杯になる。麻婆豆腐を紹介します。

【材料】合挽ひき肉(肉団子一個程度)長ネギ少々、おろしニンニク小さじ一、おろしショウガ小さじ半分、豆板醤小さじ半分、お酒大さじ二、醤油大さじ三、砂糖大さじ一と半分、片栗粉大さじ一と絹ごし豆腐一丁

【作り方】中火で熱した深めのフライパンにサラダ油を多めに入れ、おろしニンニクとあたらためて油に香りを移す。焦がすと焦げ臭いので注意。豆板醤、お酒、醤油、砂糖を入れて味を調え、ひき肉を投入し、ひと煮立ち。二センチ角に切った豆腐を入れて、豆腐を崩さないようにフライパンの底を撫でるように混ぜる。豆腐に火が入ったら水溶き片栗粉一〇〇ccを、フライパンの鍋肌に回し入れ、軽く混ぜたら火を止めてお皿に移

し、長ネギのみじん切りをパラパラと掛け、出来上がり。調味料と材料の分量は特に気にすることなく、調理中に味をみて自分流でいいと思います。当分の金が無さず、隙間風が寒く、夏はサウナのように暑い。ポロアパートで過ごし、三年間が、今の自分の基礎を作り、人並みの生活が出来て、いると感じます。今ではこの麻婆豆腐の味、辛い。



「俺の料理」
くじら祭実行委員会
副委員長 寺島 一朗

普段私は料理を作ることがありませんが、今回の記事依頼を受け、これから俺の料理を作るもの、「冷やご飯、卵、チャーシュー、ニンジン、ネギ、鶏ガラスープ、塩、醤油、ごま油」まずは食材をみじん切りにする。次に卵かけご飯を作る。フライパンにごま油を入れ熱し、チャーシューとネギを入れて炒め、鶏ガラスープを加え、塩を入れ強火で炒める。塩を入れ強火で炒め、強火のまま卵かけご飯を入れて炒め、醤油を入れて炒め、最後にまたごま油を入れて炒めたら完成。

お察しの通りチャーハンです。このレシピで作ればパラパラチャーハンが出来上がるはずなのですが、出来上がったのはしつとりとしたチャーハンでした。これはこれで美味しかったです。今回を機に料理をしてみようと思います。まずは、パラパラチャーハンを作れるように頑張ろうと思います。