



男の料理サークル「やくすぎ」

団塊の世代の男性が大活躍！！



平成13年5月発足の男の料理サークル「やくすぎ」は、12年の間にメンバーも入れ替わり、2年前にはメンバー数が3名にまで落ち込みました。このときは、いよいよ廃会かな？と覚悟をしたものの、最近は盛り返しに転じ、現在は7名のメンバーで楽しく、にぎやかに活動しています。

この料理サークルは、例えば、配偶者の不在時や、料理を作ることができなくなったときなどに、まわりに頼らず、せめて白いご飯を炊けて、味噌汁プラス何か一品でも作れるように、とりあえず台所に立つことに慣れておきましょう！という目的でスタートしました。

ですが…。最近では、どこぞ名のあるレストランのようなものを作ることも。ピザ（生地から）、ローストチキンにハンバーグ、餃子、焼売、豚ばら肉を煮たラフティなどはびっくりするほど美味しくできて、本当にホッペタが落ちてしまいました。

ふだんはケアプラザのサブコーディネーターが料理の指南役をしていますが、ある時は講師を招いて、本格的な蕎麦や讃岐うどんを打ったり、沖縄料理を作ったりもしました。

また、ここ数年は、サークルで磨いた技と味を地域の方々に披露しようと「すげたふれあいまつり」に出店。今年も地元「けやき農園」でじゃがいも掘りをして、ケアプラザでいもを洗い、東神奈川の中央市場で食材を仕入れ、こだわりの「じゃがバター&じゃが明太マヨ」を販売しました。いもは約70kg、数にして約700個。2日間で見事完売です。2日間を無事に終えたメンバー達の感想は、完売した喜びよりも「当分、いもは見たくない！！」とのことでした。 ※「やくすぎ」の活動日等詳細は、本紙中面に記載してあります。



【写真解説】

- ①調理の様子
- ②できあがり（いかめしほか）
- ③できあがり（松花堂弁当）
- ④アンパンマン太巻き
- ⑤試食の様子
- ⑥けやき農園でのいも掘り