

おじゃまします



=月に1回、楽しいねえ!! =

おやぢの台所さかえ

4年間男の料理教室の講座を受講した男性陣が自立して、平成26年4月に団体を設立。

おやぢの台所さかえが誕生しました。現在の会員は15名です。班ごとに献立を決め、レシピを作り、買物に行き、当日の材料のセッティングなど自分たちで行います。

おじゃました7月15日の献立は冷やし中華、羽根つき餃子、簡単茄子の揚げ浸し、枝豆のペペロンチーノ。さすが、野菜のみじん切りや細切りはお上手です。初めての餃子包みには悪戦苦闘。薄焼き卵はちょっと厚焼き卵になったり、大変だけど楽しそうです。お家で作っていますか?の質問に「家だと台所がぐちゃぐちゃになって怒られるよ。ここで作るのが楽しいんだよ」「時々作るようになったよ」「独り身になったから作らないとね。奥さんに感謝してるよ」などの声。ばたばたとしているようで、時間にはきちんと出来上がり!素晴らしいです。全員揃っていただきまーす。

「簡単な料理の方がむずかしいね」「餃子は大変だったけどおいしい」など大いに盛り上がります。各班長さんは毎月主菜、副菜を何にするかなど献立作りに頭を悩ませるそうです。「クッキングペーパーがないから来月の担当は買っといて!」「調味料のチェックもよろしくね!」調味料や備品管理の申し送りも慣れた感じで伝えています。みんなで後片づけをして解散。

代表の佐々木さんは「献立作りは大変だけど、飲み屋で変わったメニューを食べてインターネットで調べて挑戦しています。これはいけると思ったときはうれしいね。今日の枝豆のペペロンチーノは飲み屋メニューですよ。包丁使いが上手になるというよりも、みんなが楽しそうにわいわいやってるのがいいね。今日もこのあと、暑気払いですよ。」と話してくれました。



シニアの地域デビュー講座として開催した料理教室ですが、おじさんたちが地域で楽しそうに活動し、つながりが増えていくことはとてもうれしい限りです。

10月15日、住民活動ふれあいまつりでは豚汁を販売します。会場はふれあいプラザさかえ。ぜひお立ち寄りください。赤いエプロンをつけたおじさん達がいいますよ。

おやぢの台所さかえへのお問い合わせは佐々木さんまで 95-2796



調理 スタートです



みじん切り



ぎょうざ作り



おいしくできたね

さんぽ道

支援センターにいい香りが漂っています。春からしゃくやく、百合、グラジオラスなど次々と届けてくださる方がいます。心地よい居場所になっています。ありがとうございます。



支援センターの開所当時に団体の人が持ってきてくれたガジュマルの木があります。多幸の木と呼ばれ精霊が宿ると言われますが、ずっと1m弱のふしぎな木です。

