

家庭デビューは料理から <上は投稿原稿・下は掲載原稿>

英語講師 清水 武 69

(東京都昭島市)

4月から男の料理教室「食楽会」に通うようになった。定年後の60代、70代の男性会員約20人。市の施設を借りて月に1回。講師は先輩の男性会員。和気あいあいの雰囲気である。

今月はチラシ寿司だった。一見、簡単に思えるが多様な具に手を加えなければいけない。それに飾り具と各種の調味料。炊きあがったご飯に酢を混ぜる人、団扇であおぐ人等、それぞれ分担。出来上がると食味をしながら感想や希望を。調理器具、食器のすべてを洗い整頓して終了である。

実は、私は定年後すぐに料理学校に1年間通った。現役時代にはインスタントラーメンしか作らなかったものが、和・中・洋のレシピ100以上を習った。作ることが楽しみとなり、今は来客には私が料理を担当している。「おいしかった」などと褒められるとますます調子に乗ってくる。またレシピが増えていくのが楽しみだ。3月で定年になった男性も多いと思う。「男厨房に入るべし」。家庭デビューは料理からとお勧めしたい。

10年

日(水曜日)

意	寓	糸斥	臨門
<p>市川海老蔵さんから、</p> <p>4月から男だけの料理教室に通うようになった。市の施設で月1回、開かれる教室は、定年後の60、70歳の約20人が参加、講師も先輩の男性が務めている。和気あいあいの雰囲気だ。今月のメニューは、散らすし。一見、簡単に思えるが、多様な具に手を加え</p>	<p>英語講師 清水 武 69 (東京都昭島市)</p> <p>4月から男だけの料理教室に通うようになった。市の施設で月1回、開かれる教室は、定年後の60、70歳の約20人が参加、講師も先輩の男性が務めている。和気あいあいの雰囲気だ。今月のメニューは、散らすし。一見、簡単に思えるが、多様な具に手を加え</p>	<p>男だけの料理教室 定年後におすすめ</p> <p>なければいけない。炊きあがったご飯に酢を混ぜたり、うちわであおいだり。出来上がると、食べながら感想を語りあう。</p>	<p>春の朝</p> <p>題字・榊莫山 イラスト・熊沢厚子</p> 