

「男の料理教室」バンザイ！

4月から再び「男の料理教室」に通うようになりました。5年ほど前に一度入ったのですが、仕事や活動が忙しくなり一時休んでいたものでした。市の施設を借りて月に1回。講師は先輩の男性会員。定年後の60代、70代の男性会員で和気あいあいの雰囲気です。

参加者は15人から20人が4つのテーブルに分かれて作業を進めます。4月はチラシ寿司でした。一見、簡単なようです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分析や感想を。調理器具、食器のすべてを洗い整頓して終了です。



実は、私は定年になるとすぐにクッキングスクールに通いました。現役時代はインスタントラーメンを作ったくらい。そこで包丁の使い方（ぶつ切り、千切り、みじん切り、乱切り、さがき・・・といろいろある）から始まって料理の基本から教わったのです。こうして週に1回、1年間通う間に、和・中・洋あわせて100以上のレシピを覚えたのでした。結果は予想もしなかった人生を開いてくれたのです。たとえば：

1. 定年2年目にスペインのマラガ大学に留学した際、世界各地からのクラス仲間を家に招待し歓待した（このときの詳細は「定年留学してみませんか？」で紹介しています）。
2. 現在の職場で一緒にアルバイトをしている各国からの留学生を、日本人学生が故郷に帰るお盆とか年末年始などの時期に家に呼んで励ましている。
3. 拙宅への来客の際は、基本的には妻ではなく自分が料理を担当する。
4. 子供や孫たちが訪ねてきたときには、とりわけ念を入れて腕をふるう。
5. 何も予定がなく時間的にゆとりのある日の夕食は自分が用意する。

等々です。

やってみると結構面白いし、献立を考え、食材を買い求め、包丁を手に、順序だてて料理をすることは脳の活性化にもつながります。

クッキングスクール時の教室には50代の婦人が一人いました。包丁さばきも速いし料理もすでにベテランのようです。「それなのになぜ料理教室へ？」と聞いてみました。と、彼女は慨嘆するように言うのです。

「今年、夫が定年になり、これまで朝食と夕食だけだったのが昼まで必要になった。夫は毎日、時間がくるとテーブルに座って食事の出てくるのを待っているのです。1日3回となると、もう何を作ってよいかわからない！そこでレシピを増やそうと思いここに通っているんですよ・・・」。なんとも身につまされる話ですね。

時代は「男厨房に入るべし」。とりわけ定年後のシニアにお勧めです。そんな自分の思いを投稿したところ、読売新聞4月21日付けの「気流」欄に掲載されました。

高校の同期生からは「仲間向けの料理教室を開いてくれないか」なんて言われていますが“センセイ”なんてまだまだとても。それに会場確保の問題もあるし・・・。まずはこれも「夢」としてこれからその実現の方途を探っていきたいと思っていますところですよ。

