

トトロ通信 NO. 63

2017年8月号 津山・きびの会通信
〒708-0863 津山市小桁 137-2
川島宅 23-3294、090-7541-5263

ととろサロン「料理教室モダン焼き」

第7回「トトロサロン」は6月24日、小桁のトトロの家で行われ、「男が作る料理教室」をテーマに焼きそばとお好み焼きと一緒に食べられるモダン焼きを作った。

主な食材は、細切りにしたキャベツ（大量）、もやし、お好み焼き粉、玉子、肉薄切り肉、焼きそばなどと、天かす、油、ソースなどの調味料を使って、調理器は、きびの会自慢の厚さ10数センチもある焼き肉用大型鉄板で調理。鉄板は数年来「にぎわい市」で焼きそばを焼き、性能は実践済み。一説にはプロの「焼き師」の垂涎の鉄板だという。

調理は「鉄板焼き界では右に出る者がいない」といわれ、にぎわい市でも買い物客がその手さばきと味を絶賛したという腕の持ち主Tさんを中心に、Kさん、Aさん、Yが続いた。

午前11時前から焼き始め、試食分を含め20枚以上は焼いた。水で溶いた粉を薄く流した生地に、肉（牛）や野菜類、ソバ、卵などを載せ適度に焼いたらひっくり返す手順。Tさんの作業を見ると誠に手際よく、具材などが崩れず、きれいに仕上がっていくのだが強力なガスバーナーで熱せられた鉄板から立ち昇る熱気は体感50℃もあろうか、ベテランのTさんもその熱気にはまいり気味だった（お疲れ様）。

Kさんも初めてにしては上々の出来栄え。同じく初挑戦のYの品は辛うじて形を保っている程度だった。Aさんは最近入会したばかりでこの日初参加。経験豊富そうな口ぶり。鉄板の前に立つといきなりボールに粉と卵を溶き、野菜を絡め鉄板に流し込んだそして恭しく肉を載せた。関西風お好み焼きである…。

お好み焼きをふんわり焼くポイントは、フライパンに流し入れたタネは決して触らず、押さええないことです。そして、蓋をして、弱火でじっくり蒸し焼きにします。

焼きそばがバラバラになるのを防ぐため、タネを少し上からかけるのもポイント。

ボリューム満点のモダン焼き。焼きそばのかりかりが大好きなので、ひっくり返した後も十分に時間をかけて焼き、最後には強火にしています（この5行はネットのパクリ）。



この日、女性陣は準備を担うとともに、長年培った料理の腕前で作った、小豆ご飯のむすび、サラダ、煮物やフルーツ、デザート…がテーブルに揃った。（御馳走様）。

「指示待ち人間」の行方は？

昨年の秋に会社を定年退職し、知人の滝山さんの紹介で「津山・きびの会」の活動に参加させてもらっています。

味噌、コンニャク、ボカシなど色々なモノ作りを体験しました。いずれも初めての挑戦で、すべてが新鮮でした。一方で、何をどうしたらいいのか、分からないことの連続です。最初は戸惑うばかりでしたが、次第に自分の立ち位置を自覚するようになりました。「指示待ち人間」です。

「はい、ここで塩を入れて」「次はミキサーにかけて」「手が空いたら大鍋を洗って」等々、一から十まで指示を受けながら、作業に当たりました。うまくいかなかった、大目に見てもらえる。会社では考えられないような「おおらかさ」「緩さ」に救われています。

一年前の今頃は、部下に対して「指示待ち族になるな」「自ら考え、積極的に行動しろ」と息巻いていました。我が身の変わりように苦笑しています。今では「指示待ち」が心地良く、会の活動が続けられそうな気がしますが、その行方や、いかに？

会の根底にある重要なテーマには、なかなかアプローチできそうにありませんが、趣味の野菜作りや将棋などを通して、私なりに「緩い感じ」で少しでも活動に貢献していければと思っています。みなさん、どうぞよろしくお願いたします。（岸 道康）



ソーメン流し 8月21日（土）

（第8回トトロサロン）10:00～16:00

ご家族、友人、ご近所の方お誘いの上ご参加下さい