

大盛会の「トトロサロン」

「津山一うまい焼きそばを男が作る」をキャッチフレーズに令和初の「トトロサロン」は6月22日(土)午前11時から小桁のトトロの家で行われ、会員と、その家族、招待者など約30人が参加。幼児たちも、元気いっぱい会場を盛り上げてくれました。

焼きそばを美味しく作るにはまず、鉄板。わがキビの会にはなぜか、プロ仕様の厚さ10ミリのもある焼き肉用大型鉄板。その鉄板は数年来「にぎわい市」でそばを焼いてきた、百戦練磨の逸品があり、この日の本番に備え、前々日から洗われ磨き上げられ、出番を待っていた。

「焼き手」は、にぎわい市の買い物客にその手さばきを絶賛されたという、パワー溢れる精鋭たち。慣れた手つきで(焼きそばの食材は、文中は具体的には省きますが)肉と野菜がたっぷりの42食分を焼き上げた。女性会員手作りのむすび、赤飯、漬物などとともにテーブルに並べられ、お昼(12時)前には、「いただきます!」と昼食の宴…に突入。

サロンは「食とお喋り」を楽しむのがメインですが、今回は特別イベント、「童謡の生演奏」がありました。“うたのおばさん”こと大島良子さん(元美作大学講師、弥生町)が参加者を励ましに来てくださいました。大島さんは自ら伴奏をし、「雨ふり」「七つの子」など計約20曲、美しいソプラノを響かせ、また「童謡は子と母の絆をつなぐメロディー」などとメッセージ。



参加者は親子で声を合わせ、聞き入っていた。筆者も大島さんの歌声に心が洗われるようなひと時を味わえた。

今日は、6月24日。はや1年の折り返し点。次回のトトロサロンは8月に予定しています。お楽しみに。(M Y)

梅を美味しく!!



梅酒



甘露煮



梅ドレッシング

そろそろ完熟梅の時期は過ぎますが、皆さんご存知の簡単で美味しく、しかも保存が良くて体にいいアルカリ食品の「うめ」のレシピの紹介をします。

梅酒はだれが漬けても失敗のないほど簡単です。梅を水洗いし、1時間ほどアクぬきして水分を良く切ってから氷砂糖と梅を交互に殺菌した瓶に詰め最後にホワイトリカーを注ぎ入れます。冷暗所で約6か月で飲み頃です。(梅1キ、氷砂糖800g、35度焼酎1.8L)

甘露煮は少し手間がかかります。丁寧にすればするほど上手に炊けます。でも、誰が炊いても美味しさは変わりません。梅はさっと洗ってヘタを取り、太めの針で20か所位穴をあけて、3回程度50度の湯で茹でてから500cc水を加えてから砂糖を2回に分けて入れ炊きます。ひたすらアクを取るのがコツです。(梅1キ、砂糖800g、針、ホウロウ鍋)

梅ドレッシングは梅を4時間ほど水に漬けてアクを抜いて、みそ、砂糖を交互に漬け込むだけでいろいろなタレに使えます。梅の実もおかずにあります。(梅1キ、みそキ、砂糖700~1キ、殺菌した保存容器)