



## 早春のひととき《料理教室で腕を磨きませんか》に参加して



2月9日 当日はあいにくの冷たい雨でしたが24名の方が大阪ガス「ハグミュージアム」の料理教室に意気揚々と参加しました。

料理のメニューは ①豚肉のサッパリ炒め ②油揚げとほうれん草の辛し和え ③豆乳と湯葉のお吸い物 ④白ご飯 ⑤栗と餡クリームのだら焼きで、4班に分かれて約1時間のコースで全メニューを仕上げました。

日頃 料理をしていない我ら男性の目から感じたことは「調味料が数多く使われている」（美味しい



料理はかくし味が必要？）「野菜、肉等を切る包丁がすごく切れ味が良く作業が楽しい」「作業は直列でなく並列で行われていて、男性だけであればもっと時間がかかったはず」「タイマー機能や安全装置がある最新のガス器具を使用し安心して調理が行えた」以上が正直な感想です。「美味しい料理は昔から手間と愛」と言われている意味が少しわかった気がしました。

作った料理を試食した後は、最新の料理機器を見学し帰路につきました。

作った料理を試食した後は、最新の料理機器を見学し帰路につきました。

担当幹事の皆様、いろいろお世話になり有難うございました。

