

鎌倉淡青会、包丁淡青の改組と新規会員の募集について

2019年9月

包丁淡青は2010年7月に第1回を開始して以来今日まで9年間活動し、全15クールで実習回数は75回となりました。この間講師近藤先生の下、我々概ね後期高齢者の会員が鎌倉婦人子供会館に集合し、本格的日本料理の調理が出来ることを目指して研鑽を積んでまいりました。家庭ではほとんど台所にご縁がなかったり、包丁を持ったこともなかった我々でしたが、今では大きな魚を卸して刺身を作ったり、野菜を刻んで煮たり、茹でたりして一汁三菜の料理を用意することが出来るまでになりました。勿論数々の失敗もありましたが、お陰様にて事故なく、調理の段取りもスムーズになり、美味しく綺麗な出来上がりを楽しめるようになりました。そのうえ我々の腕が上がってくるとともに、持ち帰る料理を家人が待っている効果もあり、家庭円満の一助となりました。

以上包丁淡青の活動は非常に活発に行われて参りましたが、回数を重ねるに従い、会員の高齢化や会員の入れ替わりによって、これまで通りの規模での調理実習を維持することが困難となって参りました。このため今回思い切って包丁淡青のあり方を変更し、これまでの実習中心の会から賞味中心の会へと変更することといたしました。改組後の会の要領は以下のとおりです。

- 1、会の名称：鎌倉淡青会 包丁淡青・料理探訪編(これまでを包丁淡青・実習編として)
- 2、会員：鎌倉淡青会会員の中の、①これまでの包丁淡青会員・OB②新しく淡青会の中から新規会員を募集する。この①、②の会員をメイリングリスト会員として、その中から1回10人~15人を募集して実行する。
- 3、目的：鎌倉を中心とした、湘南、南横浜地方の有名、無名の料理店の探訪
(会員が推薦する料理店の中から計画する)
出来ればその店による料理の特色などの解説を依頼する。
- 4、頻度：毎年1月を除く奇数月に1回、全5回 (但し毎年8月は納涼会、12月は忘年会を「創作和料理 近藤」で第3金曜日夕方に別途開催する)
- 5、会費：乾杯ビール代を含んで料理代金1回5,000円程度までとし、お酒は別途個人会計
- 6、開催日：原則第3木曜日とし、料理店によってはお昼が用意できない店もあり、お昼を原則とするが、夕方開催もある。
- 7、対象店の募集：会員に皆さんが推薦される料理店を世話人にご通知下さいますようお願いいたします。

包丁淡青世話人 立松 修

以上

以上にご賛同の上 会員に新規登録をされる方は、又は説明などご希望の方は

立松 修 otatematsu@nifty.com 宛にご氏名をご記入の上参加希望をお送り下さい