

## ⑬ 料理教室（包丁淡青）活動報告

世話人 谷口正美

### 活動内容と経過

- ・ 2004年7月に発足以来、8月と12月を除く毎月の第3金曜日に休むことなく開催してきた。昨2015年5月15日の例会で開催回数は45回となり、5回を1クールとして9クールを実施したが、会場の鎌倉婦人子供会館が改修されることになり、1年足らずの期間を休会するのやむなきに至った（休会中、8月には納涼会を、12月には忘年会を催して、会員の友好・連帯ならびに技術・味覚を維持することに努めた）。
- ・ 今春4月15日に新装なった新しい調理室で第10クールの1回目例会を開催することができた。久しぶりにわいわいがやがやの中で調理に励み、あと歓談飲食を楽しんだが、ほとんどの会員は料理の大部分をタッパウェアに詰めて、家人への土産づくりにいそしんでいた。
- ・ 例会は、第9クール終了後3人が退会されたが、新たに4人が入会、旧会員1人が復帰され、計19人で構成。調理場の広さからして、これが限界と考える。
- ・ 講師は近藤元人氏、詳しくは、<http://kamakura-kondo.com>



鯛を捌く近藤講師



強塩(ごうじお)はどれくらいかなあ？

### 活動実績（料理内容）

- ・ 4月15日：春キャベツの胡麻酢和え、鯛の刺身、若竹煮、鯛の潮汁、鯛のあら煮、鯛と竹の子の混ぜご飯
- ・ 5月20日：鰹の叩きスタミナ和え、浅利と白菜の蒸し煮、鰹の手こね鮓
- ・ 6月は鯨を中心に腕を振るう予定