

マウンテン笑学校

こんなことやりますよ！

一新緑のお料理とアメリカ民謡を楽しむ会一

包丁処あら木さんのご協力を得まして、
新緑のお料理を楽しむ会を催します。

日時…5月29日(日)

12:00~14:30ぐらいまで

場所…高槻市城北町 2-14-27

包丁処 あら木 072-676-1919

<http://houchou-araki.com/>

費用…1人4,000円(飲み物別)

お申込みは、店頭、TEL、FAX、メールにて承ります。

解説付きで、本格的な和食を楽しんだ後には
なぜか、アメリカ民謡もライブがあります。

(大将の趣味がバンド演奏なので)

以下、大将からいただいたエッセイです。

「つれづれに…。」 包丁処あら木 荒木宏之

お昼のランチタイム、カウンター越しに元気なおばちゃんたちの話。
「昔はよう炊いたなあ破竹とあげさん。山に「すいすい」取りに行
って地鶏と炊いてなあ。おじいさんが好きやったなあ。(すい
すいはイタドリ的事)」

誰でもあるおふくろの味、忘れられぬ味。

高級なものでなく、いつまでも思い出せる舌が覚えている味、僕も
おばあちゃんが作ってくれた大根の葉の醤油炒めを、舌の記憶を
たよりに再現を試みるが何か違う。

おばあちゃんが、苺のパックにサランラップをかけて持って来て
くれた、少し暖かかった大根葉の漬け物みたいな、炒め物みたい
なもの、

また食いたいなあ。

お客さんによく「これはどうやって作っているんですかあ」と、
聞かれることがあるがすぐ教える。ボールの中などで生合わせす
るタレみたいなものであれば、誰が作っても同じように出来るが、
例えば天だし。基本的は割合は、4 1 1 となり

「4はだし 1はみりん 1は濃口醤油」

ここで作り方です。全部の調味料を鍋に入れて沸かすのですが、
家にある醤油は、一般的に少し煮詰まって辛めになっていることが
多く、先ほどの割合で合わすと必ず濃くなってしまいます。

この場合は、酒とみりんを1づついれて火にかけ、アルコールを
飛ばします

そこに濃口醤油を1入れて、だしを4入れて沸かして止めます。
家で鰹と昆布のだしなんてという人は、ほんだしなどの顆粒イン
スタントを使うと思います。しかし、これにはもともとからグルタミ
ンの甘みがあるので、先ほどのみりん1は半分にしてもよいで
しょう。

一番大切なのは、できあがりの味と色を自分の舌と眼が覚えている
こと。

調味料や食材は絵の具、鍋やまな板はパレット、器はキャンパス。
自分がイメージした絵をどれだけ忠実に描けるか、それを人様が
食べて、十人中四人が美味しいと食べてくれはったらよしとなる
訳です

各家庭のおふくろの味、こっちがおしえてほしいです。

近年手に入りにくくなった食材もありますが、おふくろの味、
おばあちゃんの味

残していきませう。

では 一句

回数を重ねていけば 旨くなる
それが手作り おふくろの味

こんなことやりました！

・堀内誠一展 鑑賞 (2010.10.17)

(伊丹市立美術館にて)



アンアン、ブルータスなど、
時代を作った
アーティスト堀内誠一の
世界にどっぷり。

・バイオリン工房クレモナ見学 (2011.1.16)



バイオリン演奏と
カンツォーネの
おまけ付き♪

イタリアで修行された
岩井さんの工房クレモナにて。
バイオリン製作過程や
いろんな道具をみせて
いただきました。



・映画館の裏側拝見 (2011.3.27)

高槻センター街で
30年続く映画館
「高槻セレクトシネマ」
にて。



映画フィルムや
スクリーンを触らせて
いただきました。
映写室にも入れましたよ。

・アイアン体験 (2011.4.3)



バシッバシッと飛ぶ火花！
真赤に熱せられた
鉄棒をたたく。
すごい体験です。



kisimune iron studioにて
鉄の切り絵とフック作りに挑戦

マウンテン笑学校に登録しませんか。
方法はカンタン。メールをするだけ！
入会無料。好きな行事だけ参加してくださればOKです。
お気軽にお申込みください。
あて先 n-coffee@amber.plala.or.jp
件名 入校希望とし、お名前を送ってください。