

10月30日（日）開催「グルメ・作って食べよう会」報告

外食会が続き1年半ぶりの「作って食べる会」です。今回はチョッピリ辛目で肌寒くなる秋にふさわしく、このところ友好関係が改善している隣国の「**韓国料理한국요리（ハングギョリ）**」に挑戦しました。

作り手職人メンバー（青木, 舘, 寺沢, 中村, 中山, 廣田, 山岸）の7名は、開催場所「光公民館」近くのOKストア前に11:30に集合し、参加予定者25名分・9品目料理の大量の食材調達から始まりました。あらかじめ用意された調達リストに従って、売場を知り尽くした廣田さん指導のもと、30分ほどで全食材・飲物を買揃え、リュックと段ボール箱に詰め込んでヨロヨロと調理場まで運び入れました。宴会開始まで2時間という切羽詰まった状態で一同、脇目も振らずに一心に調理にとりかかりました。

今回のメニューは、①**나물**:ナムル(胡瓜とワカメのナムル) : (主担当:廣田), ②**양념치킨**:ヤンニョムチキン(鶏から揚げ甘辛あえ) (主担当:山岸), ③**문어볶음**:ナクチポックン(蛸の辛炒め) 主担当:中村), ④**순두부찌개**:スンドゥブチゲ(豆腐チゲ) (主担当:青木), ⑤**살밥**:サルパプ(韓国風肉ご飯) (主担当:中村), ⑥**부침개**:プチムゲ(野菜チジミ) (主担当:中山), ⑦**불고기**:プルコギ(主担当:中山), ⑧**김치**:キムチ(主担当:廣田), ⑨**미역국**:ミヨックク(ワカメスープ) (主担当:中村) です。

初参加の舘さんは、チジミ作りではタマネギ7個の薄切りを、まさに職人の包丁使いであつと言う間にやっつきの、フライパンでの焼き加減・返しも見事でした。同じく初参加の山岸さんは居合抜きの名手ですが、刀を包丁に変えて25名分の鶏から揚げを一刀両断で仕上げました。両名は、今後のグルメ会の最強メンバーとして大いに期待されます。

青木さんの豆腐チゲは、味が決まらなると嘆いておりましたが、さすがのベテランの秘策で、韓国食材店で仕入れた粉とうがらしとコチュジャン・ニンニクを加えることにより、抜群の仕上がりとなりました。

参加者全員が揃い予定より20分遅れて14:50に「안녕하세요 (アニョハセヨ) !」の掛け声とともに3テーブルに分かれて宴会が始まりました。

差入れされた多種大量のお酒と盛り沢山の料理を嗜みワイワイガヤガヤと宴も進み、中山幹事の司会により全員がスピーチを披露。眞宅・野部さんの落語小話にも花が咲き、笑いの渦が会場に広がり、17時前に中村幹事の終宴の辞でお開きとなりました。

(参加者: 青木, 同夫人, 牛田夫人, 小野夫人, 久保田, 黒川, 黒川夫人, 島崎, 清水, 眞宅, 染谷, 中山夫人, 野部, 濱田, 広瀬, 叶尉, 叶友伊, 吉田夫人他上記7名, 合計25名) (幹事: 中村, 中山)

中山(記)

次ページに写真集、



[テキストを入力]