

男の料理を終了して

鈴木カヅ子

約 16 年（165 回）の料理教室が終わりました。

月 1 回の実施で長かったのか短かったのか実感がわかりませんが、唯々楽しかったように思います。普通の家庭の主婦二人が、何の気負いもなく続けられたのは、男性の方々のあたたかい大きな包容力のお陰でした。

炊き込みご飯が半生だったり、調味料が足りなかったりなど、数々の失敗にも「大丈夫」と笑ってしのいで下さいました。

又、二人でメニューを決めるまで、何度となく打ち合わせをし、試作し、試食し、そんな日々も楽しみでした。

今回で皆さま方とお会いできなくなるのは寂しくなりますが、素晴らしい経験をさせて頂いた思い出を大切にこれからの日々を過ごして行きたいと思います。ありがとうございました。

ナルク男の料理教室を振り返って

真木和子

鈴木カヅ子さんと二人三脚で、失敗あり、笑いあり、突っ込みありの 2005 年 8 月より 2022 年 4 月迄 165 回の料理教室でした。

何の資格も無い主婦が少しばかり料理の経験があるだけで、講師として迎えていただき、**人生の先輩の**皆さんとご一緒に料理を作る事ができて大変光栄に思い感謝申し上げます。

実は、この教室が無ければ到底作る事のなかった料理も、鈴木さんや我が家の夫達には何度も同じものを試食してもらい感想を聞き、メニューを完成させ、本番で「美味しい・美味しかった」の一言でホッとしたことも度々でした。

グループでメニューを振り分け、一人一品を完成させる方法では、洗いものしかなかった人も徐々にレパトリーを広げ、ある人は家で作って趣味の仲間やご家族に喜ばれた話にはおおいに勇気をいただきました。

又、煮物・焼き物が得意、包丁さばきが得意など言っていた、今は亡き方々も目に浮かびます。

17 年という月日は、思い出深いエピソードが詰まった貴重な体験でした。

ただ、この 17 年の間に我が家の食卓に変化をもたらしました。この頃の夕飯は一汁一菜と少しばかりの箸休めと漬け物で十分になりました。あのメイン料理からデザートまでの変化に富んだメニューが懐かしいです。

お声かけくださった走出さん、会場の予約や、吉川さんにバトンタッチするまで布巾やランチョンマットを洗って準備して下さった藤田さん、そして吉川さん、会計をして頂いた方々、ホームページに掲載する写真や感想文を書いて下さ

った三浦さん、川畑さん、材料の仕分けを手伝ってくださった下さった鷹觜さん、  
他の方々にも本当にお世話になりました。この紙面をお借りしてお礼申し上げます。  
有り難うございました。

