

第25回・料理講座の記録



師走入りの12月1日(土)、ポカポカ陽気に恵まれ、出席者の出足も頗る快調で、普段でしたら午前中の3時間ですが、クリスマス時期には、ケーキ作りも含めて時間を延長、PM2時近くまでの約5時間、15名の受講者、スタッフ3名の18名で、で大いに盛り上がりました。

思えば、2011年の「東日本大震災」の年にスタートし、「湘現会・分科会主催の講座」としてプランニング、しかしながら、「講師・小林先生」の広く「イタリアン料理の良さ」をPRしたいとの意向も踏まえて、受講料も一人当たり@2000円(教室の借用料含む)の格安費用に抑え、当時としては珍しい「公開講座」の方式を採用して取り組んで参りました。

お陰さまで、「年3回開催」も定着、本日は節目の第25回を開催することができました。

出席者も毎回、会員・部外者の割合が半分、半分で、小林先生のユーモアある懇切丁寧な教え方も相まって、「和気あいあい雰囲気」で、「実に楽しい会」に育ち、世話人冥利に尽きるということはこのことでしょう。

本日は、いつものとおり、レシピ3品に加え、イタリア料理には欠かせない「アンチョビ」「塩レモン」の作り方2点について特別講習をお願いいたしました。

皆さんも、誠に熱心に聞き入り、簡単に作れる方法なども伝授され、領いておられましたので、**カタクチイワシ**を裁き、これからの食卓に「彩と話題」を醸し出すのではないのでしょうか。