

いきいきグループ紹介

川崎市で活躍されているグループを紹介します!

麻生区 男のおもてなし料理

2014年4月発足

「ていねいに愛情を込めてつくる」をモットーに
様々なジャンルの料理に挑戦しています。

活動場所：麻生区市民館 3階料理室
原則毎月第3水曜日 午前10時～午後1時
ホームページ：<http://web-asao.jp/hp2/omotenasi/>

「自分でつくる」楽しさを味わってみませんか?

2014年4月に発足した「男のおもてなし料理」の会は、現在12名、平均年齢72歳のシニア男性が運営・活動をしています。料理教室は食材の買い出しから始まり、食材の下ごしらえ、栄養士による献立説明、調理実習、会食・歓談、清掃・片付けまでを一通り実践。月一度の活動ですが、それ以外にも年に数回、会員同士の親睦を深めるためのイベントを開催するなど、様々な交流を続けています。

料理未経験で、最初は「包丁を握るのも恐る恐る」という方もいらっしゃいますが、会長の南谷吾一さんによると、「教室では年間40品目近い料理をつくるため上達が早く、中には食材や調理器具にもこだわりを持つ方、ご家庭で料理を披露される方など、日常的に料理を楽しむようになった方も多い」のだとか。

サークル名の“おもてなし”には「ていねいに愛情を込めてつくる」という意味を込めています。会員は、気さくで親切な方が多く、初心者の方でも安心して始められますので、ぜひ「自分でつくった料理の美味しさ」を味わってみてはいかがでしょうか?



伊・仏レストランの元オーナーシェフであり、食育インストラクターである会長の南谷さん。



講師を務める、管理栄養士の織茂先生(左)と。わかりやすい指導が会員にも好評です。



初心者でも楽しく料理を学ぶことができます。



実習後にはつくった料理を味わいながら歓談を楽しみます。