

アァの料理のカラクリ

吉田 清彦

◇55◇

「趣味」や「グルメ」としてではなく、「家事としての男の料理」に取り組む意欲のある人のために、気軽に取り組めて、そして、素早く上達するための「勘どころ」をできるだけ詳しく紹介してきたつもりだが、お役に立てたかどうか。

はじめのころに書いたように、料理というのは、半分以上は「慣れ」なので、繰り返し繰り返しやっていると、苦にならなくなり、また、腕のほうも、自然に上達していくものである。今後とも気軽に台所に立つかぎり、家庭料理の「達人」への道は保証されているわけである。

「料理は創意・工夫である」と、これも、最初のころに書

「慣れ」こそ達人への道

いた。基礎が身についたら、つぎは、より上の段階を目指すためのチャレンジということになる。連載を終えるにあたって、「達人」への道をより確実にするために参考となるようなことを、二つほど紹介しておこう。

まず、一つは、例えば、「オレンジページ」、「レタスクラブ」、「すてきな奥さん」、「ESSE」などといった、「新生活実用誌」と呼ばれる月刊誌にこまめに目を通すことである。

家庭で手軽にできる料理が数多く紹介されていて、とて

家族向け雑誌参考に

食べ歩きで情報収集

も参考になる。雑誌の値段も安いので、時折買い求めるとよい。

基礎的なことがすべて一冊にまとめられている本が欲しいというのなら、私が目にした範囲では、浅田峰子「ぼじ



理の店や居酒屋を選んで、適当に食べ歩きをして、これだと思った店には、足しげく通うことである。

カウンター席に座って、つくり方を盗み見るだけでもいいが、店主と親しくなるといろいろに教えてもらうことができる。言うことではない。無尽蔵の「収穫」が得られるはずである。

(家事としての男の手料理主宰) 〓おわり