

男の料理教室



料理を楽しみながら 男の生き様まで語り合う 熟男たちの交流の場

「男子厨房に立つべからず」なんて言ったのはもう過去の話。これからは男性も楽しみながら料理の基本程度は身につけよう！ そんな志を持った男性が増えるなか、団塊世代の男性たちが集い、自分たちで運営している料理教室が羽曳野市にあります。いまや近隣の市町村からも注目されている、男たちの料理教室に、お邪魔しました。

「これで終わってはもったいない」 市の集まりから飛び出したOB会

羽曳野市・陵南の森公民館の2階にある、料理実習室。両端にガスコンロと流し台の付いた調理台が並ぶ光景は、

学生時代の家庭科の授業を思い出させます。市が主催する料理教室などが開催されるこの実習室で、包丁や菜箸を片手に慌ただしく動き回っているのは、定年を過ぎた団塊世代の男達。

「先生、シイタケの切り方はこうでいいですか？」
「ギンナンちょっと余ってへんか」
「あと何があったっけ…あつ、鶏肉切ってないわ」
積極的に会話や質問が飛び

交う和気あいあいとした雰囲気の中、皆きびきびと動き回っています。

『男の腕まくり(男の料理教室)』は、もともと羽曳野市市民人権部が企画した男女共同参画の料理教室。「女性が家庭、男性が社会」という概念を払拭し、ともに助け合いながら豊かな生活を目指すことを趣旨に60代以上の団塊世代の男性のみを対象とした料理教室。

市の広報で生徒の募集を行い、集まった24名を最初に教えたのは、男性の料理講師、



吉田清彦先生。同じ男性という立場から、ただ料理を教えるだけでなく、包丁の研ぎ方と、男の生き様等についていろいろなことを語りあわれたそうです。料理教室は4回で終了。せっかく打ち解けはじめてきたメンバーたち、「これで終わってしまうのはもったいない」という声が上がります。

そこで、数人のメンバーが『男の腕まくりOB会』を発足することを市に提案。きちんとした組織を作って自分たちで責任を持って運営することを約束し、市も大々的に賛助。

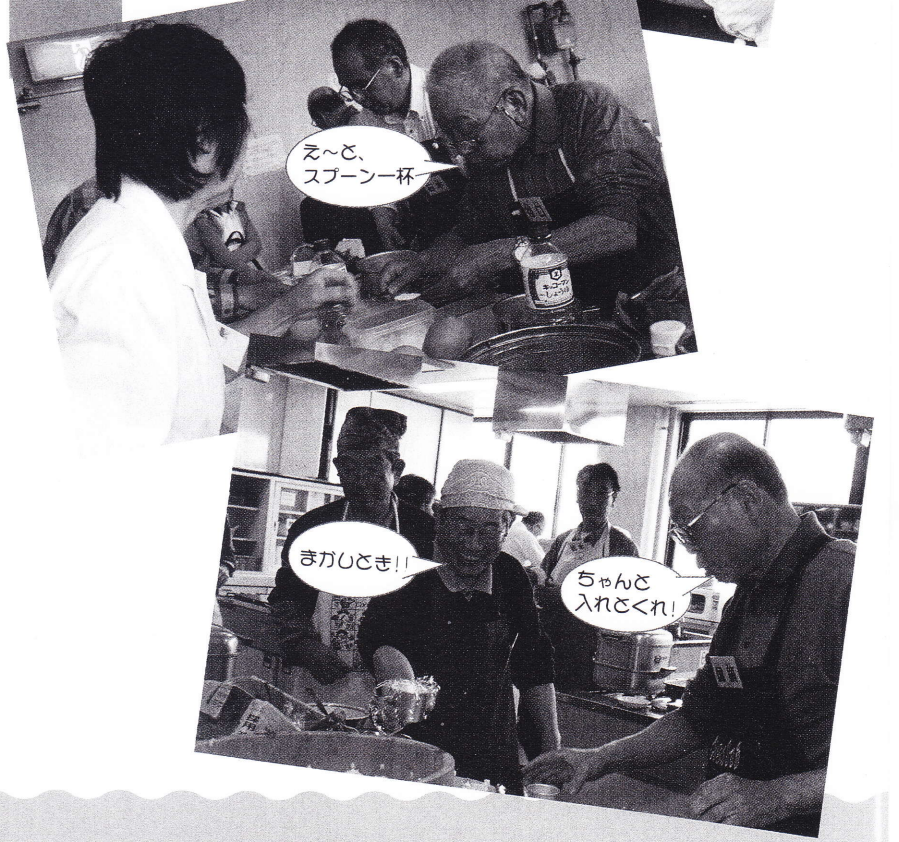
料理実習室や幹事会の時に使う会議室を無料で利用できるほか、料理教室のときに使う水道やガスなどの光熱費も援助してもらえることになったのです。

OB会の料理教室では、吉田先生の他に、新たに女流料理研究家の末吉明美先生を講師に迎え、2007年度は年間5回の料理教室を開催。2008年4月からは新たなメンバーも加わり、60代を中心に最高84歳までの24人で、OB会の2年目がスタートしました。

男の



料理の上達だけでなく 新たな仲間同士のつながりも



「同じように市の行事などで知り合ったメンバーが、再び自主的に集まるということはあっても長くは続かず、2〜3回で終わってしまうことが多いんです。『男の腕まくりOB会』の皆さんは、役員の方が中心になってうまくまとめているらしやると感じます」

『男の腕まくり』の世話役でもある、羽曳野市市民人権部人権推進課の関裕恵さん。

少しずつ料理が上達していくという楽しさはもちろんありますが、これだけ会が継続

しているのは、料理の楽しさだけでなくではありません。副会長の国領さんは、「生涯勉強の場を目指したい」と。

料理教室では24人のメンバーが6つのテーブルに4人ずつに別れて実習を行います。このグループ分け、はじめはラウンドに決めていたのですが、個々の料理の経験に差があるため手が早い所と、なかなか進まない所ができてしまう。そこで、料理の経験がある5〜6人を必ず一人ずつ、ひとつのテーブルに入れるようにし、

その他のメンバーの組み合わせを年齢順、地域別などに毎回変更。

また、料理教室の開始時間についてはこんなエピソードも。はじめは10時開始だった料理教室。ところが、朝10時まで仕事でどうしても遅れてしまう、というメンバーがいました。料理教室には参加したいけれど、どんなに急いでも15分ほど遅刻してしまう。それを聞いた他のメンバー達が「それなら30分遅らせよう。そのくらい待てるし、いいじゃないか」と

いつことになり、10時半開始に。同じ年代の男同士、そして同じ釜の飯を食べるメンバー達を、料理教室以外でも交流を深めようと、昨年末には忘年会を開催。ほかにも、何かあれば有志が集まって出かけ、この夏には納涼会も開催予定。講師の先生たちの楽しい講義はもちろん、メンバー達の意見を取り入れ、みんなが楽しんで参加できるようにという工夫も、会が長く続いている秘訣ではないでしょうか。

男の腕まくりの生みの親。
現在も、メンバーの成長を
見守り続けるお世話役

始めの頃は、器具の使い方や食材
の切り方など、何をどうすればい
いかかわからない方がほとんどで
した。ある年代以上になってから
新しい友達を作り楽しむ場所が
あることは大切だと、皆さんを見
て感じています。



羽曳野市市民人権部
人権推進課
男女共同参画担当
関 裕恵さん

生徒たちに慕われる講師。
いつもやさしく丁寧に、
時には厳しく教えてくれる

女性対象とは異なり、全く料理を
したことがない初心者の方が多
いので、詳しく、細かく教えるこ
とを心がけています。皆さんは、
本当に一生懸命で意欲的。このま
ま続ければ、主婦の方も超える料
理の腕前になられると思いますよ。



料理研究家
末吉明美先生

正田さん

料理は真剣勝負!? 活気あふれる男の料理教室

教室の開始は10時半。とこ
ろが、9時すぎにはすでに数人
の姿が。10名の幹事は早めに
集合し、材料の搬入や各テー
ブルへの配分などの準備を行
ないます。

9時半には講師の末吉先生
が材料とともに到着。肉や魚、
野菜などの材料を切り分ける

人、材料を各テーブルの人数
に分ける人、米を研いで炊
飯器にセットする人…先生に
指示を仰ぎつつ、誰しもが何か
することはなく、我先にと
競うように手を伸ばします。

少しでも経験して、料理の腕
前を上達させたい、そんな気
迫が感じられる室内はさなが
ら戦場のよう。次第に慌ただ
しさが増していきます。

10時半になり、全員が集ま
ると、会長の谷さん、副会長の
国領さんから連絡事項の伝達
などがあり、その後、講師の末
吉先生からレシピの説明。3
月も終わりに近づいたこの日
のレシピは春らしく「手まりず
し」「鮭ちらし」「茶碗蒸し」の
3品。

「錦糸卵は、1つの卵で2枚は
焼いて下さい」
「レンコンの4つ割りは、こうや
つて(ホワイトボードに図を書
く)」
というように、細かく説明をす
る末吉先生。皆さん真剣な面



今日は
難しいなあ



オ～!!

ひっかり
冷ましておくれ



メガネが
曇るよ～



うふっ



材料
足りるかな?

いつも陽気な副会長。
得意のパソコンを駆使して
写真入りの会報作りも担当



男の腕まくり
OB会副会長
国領邦雄さん

会のまとめ役、頼れる会長。
パワーみなぎる熟男たちを
しっかりと束ねる



男の腕まくり
OB会会長
谷 紀昭さん



持ちで先
生の話を
聞いています。
わからない
ことがあれば、
すぐに質問。
「先生、「卵をこく」
っていうのは…」

「ほぐすことです。菜
箸でかき混ぜてください」
基本的な料理用語なども、先
生は丁寧に教えます。

説明が終わるといよいよ実
習スタート。ひとつの作業が終
われば自主的に次の作業を探
して進めたり、他のメンバーに
聞いたり、皆さん積極的！
あちこちのテーブルから「先
生！」「先生！」と声飛び、
そのたびに早足にテーブルを

行ったり来たりする末吉先生。
合間には質問のないテーブル
の様子も覗いてアドバイスを
する姿は、「聖徳太子のよう」
と皆さん。

メンバーの半分ほどは、自宅
でも料理をされるそうで、奥
様のご病気などで、毎日料理
をするという方も数人。

「いつも昼食は家族バラバラな
ので、昼食だけ自分の分を作
っています。でも家族全員の分
となるとなかなかね。料理教
室では、みんなで分担して作
業するけど、一人で全部すると
なると大変。なんにでも言え
ることだけど、やっぱり数を重
ねないよね。これも修行」(村
崎さん)

「家ではたまにカレーを作った
り。タマネギを炒める所から始
めて、カレー粉を使って作りま
す。女房もこれは作れない、と
喜んでくれるよ」(宮本さん)
とはいえ、殆どの方は「寿司
なんて初めて」。卵を薄く焼い
て錦糸卵を作ったり、材料を
細切りにしたりと、繊細な作
業が続く、「今日は難しいなあ」
と苦笑しながらも、丁寧に包
丁を動かします。

を並べます。手先を見つめる
まなざしは真剣。
そして12時すぎ、格闘の末、
ようやく料理が完成！ご自
宅で農業を営む末吉先生持
参のバラに盛りつけていろ
どりのいい、かわいいお寿司がで
き上がりました。

このあとはみんなで試食タ
イム。片付けをしたのち、先生
からの講評のあと終了。
「集中するから本当に疲れる」
「帰ったらボタンと眠ってしまう」
と話すメンバー。ひとつひとつ
に「生懸命、積極的に動く皆さ
んの活気が教室中にみなぎり、
生き生きとした姿に元気をた
くさん頂きました。」

手まりずしの形を作るとこ
ろでは、「彩りが良くなるよう
に、エビの赤い方がおもてに來
るように並べて、シイタケを十
字になるように置いて…」と
説明する末吉先生の手元をみ
んなで覗き込みます。手まり
ずしの型となる小さなプリン
型に、大きな手で丁寧に具材

谷さん

後藤さん

鴉さん

岡田さん

村崎さん

渡辺さん

村崎

國領さん

田中さん

田中

はい！チ～ズ！！

