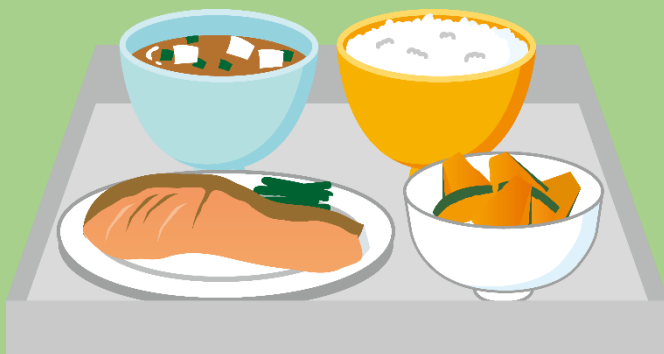


食事を作る

神 美代子



私は毎食、食事を作る立場から「食」というテーマに、昔経験した事を思い付いたまま 書きます。まず、40 歳頃の頃 ドイツ生活し

た時、驚きやら、ハプニング、日本食に憧れ、調理した事やら思い出します。

魚屋に行った時、庖丁を使わないで魚をハサミでチョキチョキ！

焼き魚が食べたいと思い焼き始めると（火は電熱） 管理人が飛んで来て「何と言う匂いだ！」と叱られました。

後で 先住の方に聞くと、魚を焼く時は 先に茶葉をいぶしてから焼くそうです。

今は違うでしょうね！

肉は日本の様にスライスした物は無かったので、塊を買い冷凍し、スライスする機械を買い薄く切りました。

今は “スキヤキ” と言うと サッと買えるそうです。

練り物が 懐かしく食べたくなり、すり鉢で魚をすり 油で揚げ…………… 少しずつ、おすそ分けしたものです。

私達の(我が家)の「食」生活も贅沢になりました。

この頃 よく 子供の頃の食べ物のお話をします。 主人は東北出身です。

私は 結婚して初めて 納豆 を食べました。 しかし ”なまこ“ ”ほや“

調理するのもオソロシイ！！

又 主人は関西に来て、初めて牛肉のすき焼き食べたといひます。

豚肉??? そう言えば現在住んでいる静岡県でも転勤して来た時は

カレー肉が豚肉！ 牛肉は有りませんでした

今夜は何する?? 何でも！！ バランスよい食事 と 頑張ってい

ますが……………

近頃は手抜きが多い

神 美代子