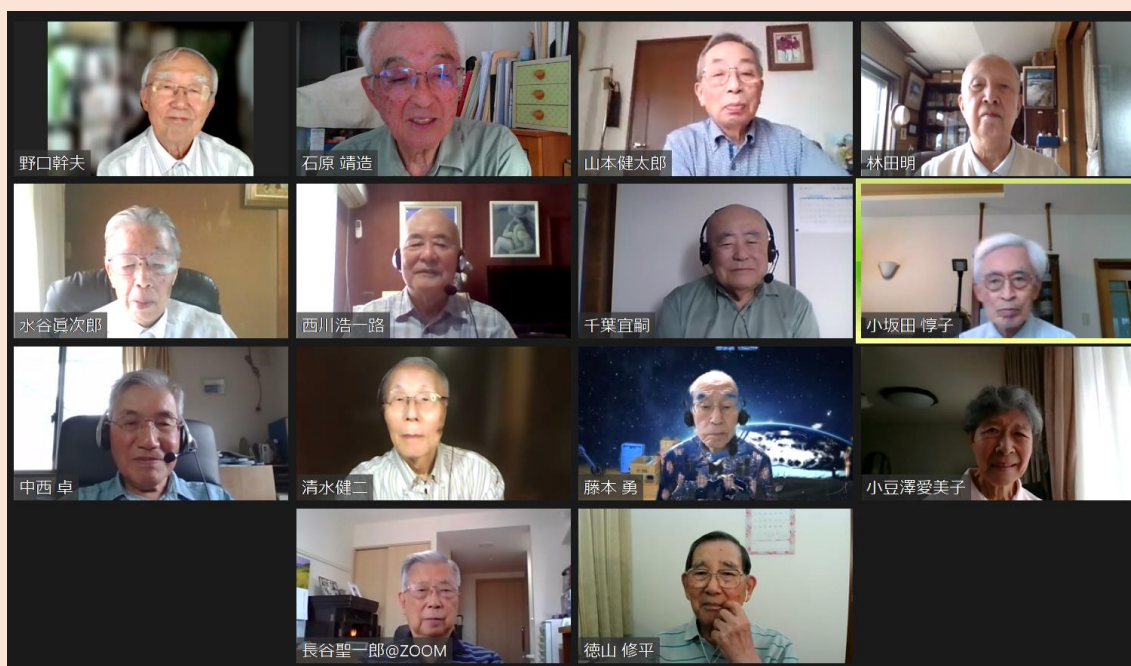


“第27回 Kozoom サロン 28 の報告”

今回は会のはじめに藤本さんから木村美紀子さんが6月にお亡くなられたとのお知らせを受け黙祷をしました。

今月のテーマは“食”でした。食卓を準備する苦勞、食べさせてもらう喜び、食の習慣、好きな一品などなど話は弾みました。詳しくはビデオをご覧ください。



本日の出席者は写真左上から（敬称略）

1 段目 野口幹夫 石原靖造 山本健太郎 林田明

2 段目 水谷眞次郎 西川浩一路 千葉宜嗣 小坂田武

3 段目 中西卓 清水健二 藤本勇 小豆澤愛美子

4 段目 長谷聖一郎 徳山修平 （神 美代子）以上15名

以下は皆様のご発言の断片集です。

- 大豆ミートが地球温暖化で役に立つなら、さらに昆虫食へ進むかもしれない。
- 関西と関東の食習慣の差 昔は大阪は納豆と蕎麦はなかった。
- アナゴの押しずしが好物
- コーヒーはインスタントコーヒーから普及し始め今はドリップコーヒーへ
- 石原さんと太田さんのやもめの食事づくりに感銘。自分も家内の入院の期間練習できた。何とか出来た。
- 食は食べることと作ることの両面がある。高齢になると作ることも大変になる。
でも夫は3倍も食べてくれる、それが励みで作り続けている。
- たった1条の畑になす・きゅうり・トマトを植えた、採れるようになると、取れすぎて もらってもらうのも大変
- 岡山は食に恵まれている、農作物のほかに酒や地ビールもうまい
- 高齢者施設では食が自由ではなくなる。肉がなかなか出てこない。アマゾンの宅配便が便利でいい。

このビデオ記録です

<https://youtu.be/8isOizUkMUI>

編集 野口幹夫