

CDC 便り(2024 年 8 月 28 日開催分)

開催日：2024 年 8 月 28 日 14:00~18:00

場 所：第一集会所 出席者：9 名

メニュー1 蛸きゅうりトマトのマリネ

2 豚肉と卵のソーメンチャンプルー

3 リハプツラ

4 夏野菜グリーンカレー

5 つるむらさきのごま油炒めとお浸し(レシピなし)



台風 10 号の関東地方接近予報で開催が危ぶまれた定例会ですが、台風が西進し、予定通りに開催。9 名の参加となりました。献立のテーマは予め設定していなかったのですが、結果的に夏野菜が主役の献立になったようです。

- 1 蛸きゅうりトマトのマリネ 蛸は、値段も高騰しレシピどおりの量はとても買えませんでした。それでも料理人の腕(?)で、少ない蛸を数多くに見せ、出来上がりが供された時には、「おー蛸がたくさん入ってる！」と、参加者から声上がり、見た目、蛸主役のマリネとなりました。
- 2 ソーメンチャンプルー 豚肉、ゴーヤ、ニンジンなどを蒸し焼きにしたものに茹でたソーメンを混ぜたもの。担当した野口さんが、野口家に伝わる秘伝ソーメンぬめり取りの術を駆使してくれ、さらりとした食感の一品になりました。さすが秘伝だけあってお土産にしたものを翌日食べても食感は変わらずさらりとしていました。
- 3 リハプツラ 聞いたこともないし発音するのも言いにくいこの献立は、フィンランド料理。CDC は、こうして一歩ずつ世界中の料理を制覇しようと目論んでいるかのよう。会食の時に皆さんにこの品の感想を尋ねましたが、コメントは特にありませんでした。個人的には、つなぎが多めのミートボールでフワツとした食感がグッドでした。
- 4 夏野菜グリーンカレー 買い出し班が献立には必須のグリーンカレーペーストをスーパーで探すが、店の人に聞いても置いてないとのこと。で、ここからが CDC の本領発揮。材料がなければ、味をそれなりに近づける。ピンポイントを目指すのではなく、正解のマトを大きくするという柔軟性と臨機応変。レトルトのグリーンカレーをベースにココナッツミルクを伸ばしその都度味見をしながらグリーンカレーの絶品の味に到達しました。
- 5 近所の方から畑で作ったつるむらさきを大量にお裾分けしてもらいました。生でも噛んでいるとオクラやモロヘイヤのような粘りが出ますが、牧さんが自分の担当料理の合間を縫って美味しく二品作っていただきました。

以 上

(記 安田)