

【１】 総 括

今回の企画は題目の通り、おせち料理としめ縄を作ろう！ということです。

最近、おせち料理といえば専ら出来合いのもの、しめ縄などここ数十年飾ったことなどない方々も多いのではないかと思います。（自分だけでしょうか？）

折角の機会に、伝統的なものを自分たちで作ってみようという思いで、この企画を立ち上げてみました。

当日(12/18)の参加者は 10 名、場所はＴＯＴＯさんのショールーム等を提供して頂き、先ずしめ縄作りから始めて、おせち料理を作り、最後にみんなで料理を堪能しました。

しめ縄は、当班の平新さんに講師をしてもらい藁から縄を作り、飾りを付けての完成形を目指して、縄の太い細いもあつたりと悪戦苦闘しながらも、飾りを付け終わってみると、みんな結構それらしく作り上げていたのではないかと思います。ちなみに今回作ったしめ縄は、ワジメ型というものだそうです。

（参考 HP：http://www.pref.tottori.jp/kouhou/mlmg/topics/334_1.htm
<http://www.pref.tottori.jp/kouhou/mlmg/topics/334sub.htm> ）

おせち料理作りは、田作り・竜眼揚げ・たたきゴボウ・昆布巻き・紅白なます・牛肉八幡巻き・関西風雑煮・つくね・栗きんとんの全 9 品です。なぜか最終的には 10 品以上になってましたが…。作業は 3 グループに分かれて、各グループ 2 ～ 4 品を作りました。

見栄えは結構上出来だったけど、味の方は…（うそです）若干味の濃い薄いがあったけど、みんな結構好評でした。

総評すると、日本古来の伝統を五感を通じて勉強でき大変良かったと思います。あと、電磁調理器(IH)を使つての料理を体験出来たことも面白かったと思います。

今回場所等を提供して頂いたＴＯＴＯさんには、いろいろ無理を言ってご迷惑をお掛けしましたが、誠に助かりました。この場をお借りして感謝申し上げます。

尚、ＴＯＴＯさんのショールームは、キッチン関係以外にも水廻り関係の展示品があるので興味のある方は行かれてみてはどうでしょうか。詳しくは下記HPを参照ください。

http://www.e-seikatsutoto.com/sr_new/scripts/showroom.asp?sr=097

（ 笹 津 ）

【2】 班員(幹事) 感想

今回の企画は、ネタはすんなり決まったけれど、日程調整がなかなか出来ず、やる？やめる？の議論にまで発展したけれど、最後は「絶対開催！」を目標にどうにかこうにか開催できました。意外とみんなやる時はやるってメンバーだったのかな？とにかく一安心。しめ縄にしても、おせちにしても作るのは初めてだったけど、どちらも上手にできたので大満足です。「くらし」らしい「くらし」を感じる事ができ、こういう四季や習わしを大切にした生活を営んでいけたら素敵だなと思いました。

そしてお詫び。私の準備不足のせいで、皆さんにはご迷惑をかけてしまい、申し訳なく思っています。特にえみりちゃん！本当にごめんなさい。

上記のせいで、最初から最後までバタバタした内容になってしまったけど、終わった後「みんなと出来て良かった」ってすごく感じました。皆様大変お疲れ様でした。

(今年のお正月はお手製のしめ縄は飾られたのかな～？)

(そして班長！参加できなくて残念でした。)

(埴田)

「おせちを作りたい！」誰かの一言で始まった企画だったと思う。“エー↓”心の声である。それだけじゃ男性メンバーが集まらない。なにかセットしなくては……。正月向け企画ということでしめ縄作りを思いついた。なにやら子供のころにやったような……？

ワラの調達、作り方を誰が指導するか、問題は山積みである。知人を頼りワラを調達し、作り方を習いに班長と“しめ縄教室へ参加”。なんとか段取りは付いた。しかし！！！班長は仕事のため東京へ、責任は一手にかかってきた。

頼りない指導ながらスタート。まず、ワラを“よる”ということをしたことのない方は手が動かない。一生懸命ねじっている方もあり悪戦苦闘。なんとか形になり飾りをつければ立派なしめ縄の出来上がり。中には二つ三つ作られる方もあり面目躍如。あとはおせちを作るだけ、そちらは講師担当の指導の賜物(レシピの賜物?)により予定よりもたくさん品目が出来、大成功に終わりました。

参加者が少ないのが気になりますが、やれば出来るというのが体感できる企画ではなかったかと思います。最近は料理の出来る男性がもてるそうなので、みなさんも挑戦してみれば……？

(平新)

青空の皆さんご苦労さまでした。年の初めにおせちを食べて、一年をスタートさせることは日本古来の行事であり、無くしてはいけない慣わしです。

若いみなさんが料理に興味があることを知り頼もしく思えました。料理も建築に精通するところがあり、バランスが大切です。それは味であり見栄えです。日本料理と言う物は奥が深く大変手間が掛かるもので、下ごしらえをし下湯でをし下味をつけてから、本調理をする。本当に時間の掛かるものです。それを半日で済まそうという企画ですから料理の種類も限られましたが、参加された人はこれを機会に料理を趣味にしてください。特に河津会長！家庭円満の為に料理の勉強頑張って下さい。

(加藤文)

この度この企画を運営及び体験したことについて感じたことは、昔の人の想像力と創造力の豊かさに感心したことです。

今やしめ縄は買って用意するものとなっていますが、いざ自分で作るとなかなかうまくいかず不細工なしめ縄を作るので精一杯でした。しかし、自分で作ったしめ縄は飾ってみると、例年よりお正月が待ち遠しくなった様に思えます。正味【わら】だけで作り出すことの難しさとその形に日本の伝統を感じました。

もう一方の企画おせち料理は、普段料理などあまりしないのですが作ってみて意外に簡単だなと感じました。すべての料理に福を意味させるキーワードが入っているという事で、その意味を考えながら料理したりしてみました。(わからなかった物もありますけど...) 出来もとても美味しかったです。

今回の体験によりこれからの新年を迎えるにあたっての準備が楽しくなり、そして新年を迎えての喜びがより一層のものになると思います。最後にこの企画を成立する上で必要不可欠であった場所及び器具の提供をしていただいた TOTO さんに深く感謝致します。どうもありがとうございました。

(加藤光)

ごちそうさまでした。とてもおいしくいただきました。しめなわづくりはコツをつかむのに時間がかかり、戸惑いましたが、最後はカタチになって良かったと思います。昔の方はワラで何でも作っていたなんてすごいなぁと感じた体験でした。

(小河)

【3】活動写真

