

料理サークル 男のキッチン

<活動場所>
習志野市袖ヶ浦公民館
<活動日>
第4金曜日
9時30分～12時00分



坪井拓夫さん



有馬照夫さん



土屋忠則さん

サークルについて教えてください

坪井：約20年前に、公民館で活動していた人や、市民カレッジ卒業生が同期生を勧誘して、当時25人で発足しました。活動は毎月1回、料理の先生が用意したレシピをもとにレクチャーを受けています。現在はメンバー16人となり、食材の購入から調理までを4人ずつに分かれて行っています。

活動の様子は？

有馬：1つの班にはベテランと初心者がいるように編成を工夫しています。最初のうちは調味料を混ぜたりするなど簡単なことから始めて、徐々に切ったり焼いたりなど難しいことにチャレンジしていくようにしています。班の仲間が教え合いながら、楽しくやっています。

坪井：食材の切り方っていろいろありますよね。あと、大さじがどのくらいの量なのかなど。初めはわからないことばかりなので、そういった基礎的なところから教わっています。やっているうちに徐々に覚えていきます。

土屋：レシピを見ただけでは切り方が正しいかわからなかったりします。そんなときは先生が教えてくれます。

有馬：わからないときにすぐに先生に聞けるのは安心材料の1つですね。それに、みんなで一緒にやるので、料理に対するハードルも下がります。わからない人同士でワイワイやりながら、いつの間にか料理ができていく感じです。

土屋：けれど先生に教わる前に切り始めて、薄く切るところを厚く切って、失敗する人とかもいます。

有馬：慣れてくると「男の料理だから」と思って、だんだんと切り方が大雑把になつたりするんです。

だから見た目がいまいちなときも。ですが、味付けはレシピ通りなので、とてもおいしく出来上がります。

坪井：ハンバーグを作ったときは、挽き肉を使わず、普通のお肉をミンチにして作ったんですが、班によってはミンチになっていなかったりとさまざまでしたね。



活動の様子

土屋：最近はコロナで外食ができないこともあり、4月のテーマは「お弁当を作ろう」となりました。先生がレシピと一緒に弁当の盛り付け方も考えてきてくれて、見た目も大事だと思いました。

坪井：以前は、サークルで作った料理を調理室で試食していました。「失敗だったね」「調味料が多かったよ」なんて話したりして、楽しかったですね。

有馬：みんなで批評しながら、ときには先生にも味見してもらって感想をもらうのが楽しいんです。

坪井：今は作った料理を持ち帰るようにしているので、みんなで話し合うことができず少し寂しいですね。

代わりに今は持ち帰った料理を妻が味見して、「味が濃いね」なんて意見を言われるので、「いいんだよ。男の料理なんだから」なんて話したりするんです。特に今は外出ができず、二人とも家にいることが多いので、コミュニケーションのきっかけになります。

活動に参加したきっかけは？

土屋：加入して3年くらいになります。スポーツクラブに通っていたときに友人に誘われて始めました。働いていた頃は全然料理をしていませんでしたし、退職してからも、ときどき作る程度でした。サークルに参加してからは、妻から「作ってよ」と言われて、教わったレシピを使って料理することもあります。

有馬：市民カレッジに通っていたときの仲間に誘われて参加しました。今年で4年目になります。妻が料理上手なので、基本的には妻がいないときに自分のために作ることが多いです。でも、娘が孫を連れて帰ってきたときには、私が腕を振ります。孫の「おいしい」と言って喜ぶ顔を見ると嬉しくなります。

坪井：参加してから15年経ちます。袖ヶ浦公民館の行事のお手伝いをする中で、誘われたことがきっかけです。「サークルでこういうの作ったよ」「これおいしかったよ」なんて話をすると、「たまには作って」と言われて、作らされることがあります(笑)。でも、ときどき昔のレシピを見返して「これ作ってみよう」と思って作るときもあるくらい、料理するのは楽しいですね。

インタビューを通して

今回取材した男のキッチンの皆さんは、未経験からサークル参加に一步踏み出し、孫や家族とのコミュニケーションを通して絆を深めている様子が垣間見えました。また活動を通じて、買い物や家庭内の料理など、家事参画にもつながっています。料理に限らず家事や育児も、家族とシェアをしてみませんか。家族の絆が深まるかもしれません。

(取材 仲野委員・澤山委員)

Focus

内閣府男女共同参画局では「“おとう飯”始めよう」キャンペーンを推進しています。



料理に一步踏み出せない子育て世代男性の料理参画促進を目的としたキャンペーンです。男性の料理に関する知識やスキルの向上のきっかけとなるイベントが行われています。内閣府のホームページでは、日本全国の“おとう飯”レシピを公開しています。(右記QRコード)働く人の時短メニューとしても大活躍すること必至！ちょっとした旅行気分にも！家族で作ってみませんか。



活動を通して変化したことは？

土屋：料理サークルに参加したことがきっかけで、ジャムづくりを始めました。夏ミカン・ゆず・フキノトウなどをジャムにして、サークルの人に配ったりしています。以前ゆずをもらったときに「やってみるか」と思って、作り始めました。サークルに入るまでは、そんなことは思ったこともありませんでした。サークルがきっかけで気持ちが変わったのだと思います。

有馬：料理ってハードルが高かったのですが、やってみると「ああ、意外とできるんだな」とわかりました。あとは買い物への抵抗がなくなったかな。どこに何が陳列されているのかわからなかったのが、敬遠していましたが、活動のためにスーパーに行くようになってからは、日常の買い物にも抵抗なく行けるようになりました。

最後に一言

有馬：料理を「学ぶ」というより「楽しくやる」という雰囲気なので、一度来てもらいたい。おしゃべりサークルに入って料理も一緒にやる感覚で参加してもらえればと思います。楽しいことは長く続けられる秘訣だと思っています。男のキッチンは雰囲気がいいから、長く続けられるんじゃないかな。

土屋：若い世代の人に参加してもらいたいね。

有馬：妻の姿をみると簡単に作っているように見えるけど、自分自身で実際にやってみるととても大変だと実感しました。人生100年時代といわれるくらい、これからの人生が長いですから、料理ができるということは、本当に大切なことだと思います。