「まちゼミ」に参加してみて

十一月二十九日（水）　場所：㈱山久
お肉屋さんが教えるもつの煮込み方

この日は、かわら版の記者二人を含め、三人が受講しました。記者のコメントを紹介します。

●初めての「もつ煮」

この講座の試食で、人生六十年生きてきて、初めて「もつ煮」を口にした。しょうゆ味の豚もつ煮を恐る恐る口に運ぶ!!あらら…食べられたよ。臭みもなくおいしいのです。思わず「日本酒ほしい」と口からポロリ。ただの食わず嫌いだったのか？

後日、改めて食べるもやっぱりおいしい。この講座では下処理、下ごしらえの大切さをしっかりと伝授してくれた。男性陣が「もつ煮」で一杯に納得。あとは、自分で作れればうれしいのですが…。（Ｍ・Ｗ）

記者が試作したもつ煮
左：みそ味＋太めの焼きネギ
右：しょうゆ味＋薄く切ったネギ

●記者試作レポート

「もつ煮」は、主婦になったばかりの頃、一度作ったものの、独特の臭いと硬さが残り、失敗した苦い思い出。「簡単でおいしくできるお肉屋さんならではのもつの煮込み方」とのチラシ文を見て即取材申込み。今回初めて「もつ」は胃（ガツ）や大腸、小腸等の内臓の総称だと知りました。

取材後、試食したその足で山久さんでガツのブロックを初購入。食べやすい大きさに切り、二十分ゆでこぼし、水道の湯で五～六回流し洗い。半分はレシピと同じしょうゆ味、残り半分は大根、ゴボウ、こんにゃくなどを入れたみそ味にしました。講座で試食した時は全く臭いを感じなかったのに、試作では少し残ってしまったので、それぞれネギを入れたら気にならなくなりました。

「もつ煮」は煮込むほど軟らかく、うまみが出ておいしくなります。寒い季節に体と財布（もつは安い！）が温まる「もつ煮」をぜひ、召し上がれ！（Ｍ・Ｋ）

十二月六日（水）　場所：㈱山久
お家で簡単!!ローストビーフの作り方

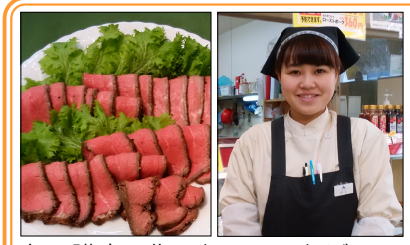
講師は、山久の田代春菜さん（二十二歳）で、上記の「もつ煮」の講師も行いました。いつもは惣菜を担当されています。

●講師のコメント

それぞれの講座では対象年齢を設けていましたが、若い人からも「もつ煮」を作ってみたいとの話も聞いたので、メニューによって年齢を制限しない方がよかったかなと思いました。

講座では、目の前で作りながら説明したので、受講者の反応をすぐ知ることができてよかったです。皆さんからも「直接質問もできて役に立ったよ」と言ってもらえてうれしかったですね。お客様と話してくれました。

私も今まで、ローストビーフは「店で買うもの」だと思っていました。レシピを見ただけだと自分で作る気になれませんでしたが、目の前で作っているのを実際に見ると、自分でも作れそうだと感じました。（Ｋ・Ｈ）



左：講座で作ったローストビーフ
右：講師の田代さん

●参加してみて

受講者は、五十代のKさん、三十代のAさん、私の三人。

ココマチの講座にも親子で参加したAさんは「今日は子どもをパパに頼んで来ました。家で子どもと一緒に作ってみたいです」と話してくれました。

以前から作ってみたいと思っていたので今回の受講を決めたという顔見知りのKさんからは「想像よりも作り方が簡単だった」との感想。後日、会った時「昨日、ローストビーフを作ったらうまくできたよ」と喜びながら話してくれました。

今回の講座では、クリスマスにちなみ赤色をテーマカラーに、赤バラ・赤カーネーション・赤ガーベラ・ヒペリカム・姫りんご・松かさ・クジャクヒバを使って、吸水スポンジに花材を円になるように挿す「ラウンド」という手法でアレンジメントを行いました。

十二月十日（日）　場所：花忠
花で飾ろう！HAPPYメリークリスマス

講師は、花忠・店長の根本君味子さん。花の専門学校で勉強後、他店で三年ほど修業されて花忠さんへ戻ってこられました。

●講師のコメント

「お花屋さん」は、花に囲まれたきれいな仕事と思われがちですが、水が冷たかったり、花のバケツが重かったりと、大変なことも多いです。中でも、お客さんが来ない時が一番つらいですね。入学や卒業シーズン、母の日などはとても忙しく、暇になる時との差が大きいです。子どもがまだ小さいので、教室は持っていませんが、たまに単発で教えに行くことはあります。

受講生と講師の根本さん（真ん中）

●参加してみて

受講者は、私を含め五十代・六十代・七十代の三人で、根本さんが四十歳なので、「年代別の代表みたい」とみんなで笑っちゃいました。受講した二人からは「今回のまちゼミでは二～三講座に参加した人が多いと思う」とのコメント。実際、二人とも山久さんの講座にも参加されていました。「今日は楽しかった。アレンジメント教室ができたら習ってみたい」と笑顔で話してくれました。

「まちゼミ」という試みを続けていけたら矢板の活性化にもつながっていくのではと思いながら、お花を持って帰りました。（Ｒ・Ｋ）