

自粛期間を通して良かったことのひとつは長男(小5)が進んで料理の手伝いをするようになったことです。最近では夕食のみそ汁作りが彼の日課のようになりました。入れる具材や切り方は「いつも

どんな具がどんな形で入ってる? あとは自分の好きなものを食べやすい形に切ってごらん」とイタせてみたら私なら、いつも細切りか ちょう切りの大根が、みそ汁の具としてはあまり見かけないサイコロ切りだったり、小口切りか



さがきで入ってるごぼうか1cm位のぶつ切り

だったり…長ネギも厚い

ぶつ切りでどっさり。

あれ…私が普段作ってたのとはまるで違う…!(何も見ていないのだろうか…と思いつつも)それがとても食べ応えがあって美味しいのです! もともと具沢山の

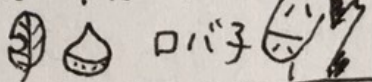
みそ汁好きな彼は、さつまいも、じゃがいも、人参…と根菜ゴロゴロ系が多いです。私が切り方や量を

きっちり教えていたらきっとできなかった味だな～、必ずしもいつも出していたものが自然と受け継がれて

いくわけではないんだな～と面白く思いました。先日は私は全く手を出さず、夫が時々横でアドバイスしながら作ってくれたカレーがものすごく美味しくてびっくり! 「男子厨房に入らず」の時代はとくに

終わった今、どんどん台所に立って美味しいものを作ってほしいなあと思うのでした。ようやく涼しくなってきた、いよいよ食欲の秋ですね。

神様からの恵みの贈り物を沢山味わいたいですね



まきばでひとやすみ

