

男の料理談義

材料
4人前

骨付き鶏肉ぶつ切り 600g、タマネギ大1個、ニンニク、生姜各1かけ、赤唐辛子1本、サラダ油、小麦粉各大さじ4、カレー粉大さじ1.5、トマトピューレ1/4カップ、スープ3カップ(水3カップに固形スープ1個を入れあたためる)、ロリエ1/2枚、チャツネ20g、レモン汁1/6個、ガラムマサラ小さじ1、塩、胡椒少々

(調理)

- 鍋に油大さじ1をひき、鶏肉のまわりが色付く位まで焼いたら別の皿にとっておく。
- 同じ鍋に油大さじ3をひき、みじん切りにしたニンニク、生姜、種をとり半分に切った赤唐辛子を入れ、香りが出るまで炒めたあと薄切りにしたタマネギを入れて8~10分位炒め、小麦粉、カレー粉、スープを入れトロリとするまで煮込む。
- ①の鶏肉に、カレー粉大さじ1/3をまぶして鍋に入れ、②のスープをまぜて煮込み、アツをとる。
- トマトピューレ、ロリエ、塩、胡椒をいれ30分煮込んだ後チャツネを入れ10分、最後にレモン汁とガラムマサラを入れ味を調える。

えざき たけし
江崎 育さん
新大橋在住

家族というチームの一員として料理
をはじめました

簡単レシピ!! 鶏肉のインド風カレー



もともと料理には興味があつたのですが、仕事が忙しくて中々できませんでした。でも子どもが生まれてカップルから家族というチームになりました。そのチームにためにできることを考えたとき、自分も料理を作れるようになりたいと思うようになりました。

子どもは、今4才と0才なので、もう少し大きくなつてから一緒に料理をしたいという気持ちもあり、昨年6月から、男女共同参画推進センターの講座「男の厨房」に参加しています。



月に一度、先生から2、3種類の料理を教わるのですが、先輩が多いので、私はその方々の動きを見ながら下ごしらえなどの「サポート役」に専念して(笑)、帰宅してからひとりで復習し、妻や子どもたちに食べてもらいます。「おいしい」と評判ですよ。

料理って、始めてみると、段取りの大切さを実感します。

クリエイティブだし面白いですよ。作業中は料理だけに集中するので気分転換になるし、人生の先輩方とのコミュニケーションも楽しいです。

今回つくった「鶏肉のインド風カレー」は、先生からも「おいしい」とお褒めの言葉をいただき満足しています。

ゆくゆくは、ヘルシーで栄養満点の料理を、家にあるものだけでパパッと家族に作つてあげられるよう、少しずつ勉強していきたいと思います。

東陽町で25年以上にわたり、医療に携わる赤塚智香院長。

幼少時より医師であった母親の診察を見て育つたこともあり、早くから自分も医師にならうと思っていたそうです。赤塚院長は診察室では患者と1対1で診察を行います。

(赤塚智香院長)

女性ならではの温もりある診察が信条



とても優しく、懇切ていねいに診察してくれると、こどもからお年寄りまで幅広い信頼を集める赤塚院長

親身に話を聞くことで
患者の要望を診断に活かす

実は、こうした診察内容と

「周りに誰かがいると言いいにくい悩みも、私だけだと相談しやすいよう」実際に育児の不安や悩み、介護の考え方の相違、夫婦関係のこと、職場や友人関係のトラブルなどを相談する患者も多いとか。

児童の不

い悩みも、私だけだと相談しやすいよう

です。実際に育

児の不

い悩みも、私だけだと相談しやすいよう

です。

実際に育

児の不

い悩みも、私だけだと相談しやすいよう

です。