

No.675 2020年4月27日



## お好み焼き作り

前日からおやつにお好み焼きを作ろう！という話があり、楽しみに来所される方もいました。Aさんの連絡帳には、「いつもより早起きし、お好み焼き作りを楽しみにしていた」と記載がありました。午後から皆さんにお好み焼き作りの説明を行い、参加を希望する方を確認したところ、ほとんどの方が参加することになりました。テーブルを3つに分け、換気、テーブルと手のアルコール消毒を行ってからスタートしました。

「ふわふわの厚みのあるお好み焼きが食べたい」と言っていたBさんは、「上から空気を入れるように生地を落とすとふわふわになるね！」ととても嬉しそうで、いつも以上にやる気を感じました。キャベツを切る方、お肉を切る方、卵を割る方、粉と水を入れて混ぜる方、「水、少し足りてないんじゃない？」と調整をしながら作りました。

ホットプレートを温めて、先にお肉を焼こうと行程を確認し、作業を分担していきました。最初は包丁を進んで握ろうとしていなかった方も、周りの方の様子に刺激され、Cさんも「やってみようかな」とキャベツを切り始めました。キャベツと粉が混ざり、お肉も焼けてくると「ん～いい匂いだね～」と皆さん笑顔です。お好み焼きを何枚焼くか、皆さんで相談し、大きいお好み焼きを4枚焼くことになりました。ホットプレートに生地をおたまで流し込み、形を整えて蓋をしました。待っている間にBさんとCさんが、ソースとマヨネーズを混ぜて特製ソースを作っていました。

蓋を開けると、「いい匂いがしてきた！」「どう？焼けてきた？」「裏側をしてみるね！」とヘラで横から生地を確認すると、「良い色ついてるよ！」「本当？ひっくり返す？」ご自分の席から立ち上がって焼き色を確認しに来たAさんは、「いいんでないの？」と笑顔です。皆さんの視線が集中する中、クルッとひっくり返して大成功！皆さん拍手でした。「美味しそう～良い色してるね！」

次のテーブルでも1枚焼いて頂きました。「皆さん頼りにさせて頂いておりますので、お願いしますね！」とお声をかけると、Dさんが片手を挙げて笑っていました。焼き上がったお好み焼きは、包丁で切り分け、お皿に盛り付けるところまで分担作業で行いました。切る大きさも皆さんで相談し、人数を考え「こっちのほう大きいから切り方を変えようか？」と工夫されていました。特製ソース、鰹節、青のりをかけて完成です。

「美味しい～！」と皆さんあっという間に完食でした。皆さんが参加して下さい、美味しく出来たことに皆さんで拍手をし、今日このために参加された方に更に拍手をしました。「美味しく出来て良かったね！」というBさんに、「Bさんが来てくれたからだよ」とEさん。嬉しそうでした。

「おかわりないの～？もっと食べたいわ！」「そんなに美味しかった？今度お昼にしてもいいんじゃない？」「美味しかった！そうだ、家で作ろうかな？」「いいじゃない！頑張って！」と、話す皆さんの楽しそうな雰囲気、私達も嬉しくなりました。他にも、餃子、焼きそば、うどん、みたらし団子、いちご飴、たまごサンド等々皆さんのリクエストにお答えし、楽しい企画を準備してまいります。