

—人物事典講座—

今年度一回目の講座は花輪六日町出身の「関村ミキ」を取り上げました。



前半は阿部安男氏が講師となり、「関村ミキ」の生い立ちや功績を紹介。二十歳で上京したミキは、女子高等師範学校（現・お茶の水大学）に入学。翌年、東京帝国大学（現・東京大学）の学生だった江渡狄嶺（えとてきれい）と学生結婚します。お互い生家の姓を守るため夫婦別姓を貫きました。ふたりは「百姓の生活が一番正しい」という信念のもと、東京の高井戸村で農業生活を実践します。没後、遺品の中から発見された日記や記録は戦前の女性史の貴重な資料となっています。

後半は佐藤明子氏が講師となり、『関村ミキの料理帳』を紹介。これは、新たに発見されたミキの学校時代のノートに記されていた、洋食やスイーツのレシピをまとめたものです。明治の女子学生が書き残したレシピ。実際に作ってみた様子が紹介されると「家で作ってみる」という参加者の声も！



ベーキングパーダー
ビステッド



ほうれんそうスープ

講座で紹介された『関村ミキの料理帳』の中から「カレー」を作ってみました。明治初期にはカレー粉が英国から輸入されていて、ライスカレーを提供する店もありました。

料理帳では、具が香味野菜と肉のみで、スープのような仕上がります。作り方は、刻んだ香味野菜をバターで炒めカレー粉を加えます。さらにお湯と肉を加え、火が通るまで煮ます。味は、塩のみでととのえ、仕上げにココナッツミルクを入れます。シンプルなレシピですが、スパイシーで香りもよく、とても美味しかったです。



7月から「湖南を知る会」も始まります。講座は、毎月第一土曜日です。参加希望の方は、鹿角市先人顕彰館までお申し込みください。

申込先 ☎ 0186-35-5250