

もう一度食べたいあの料理

アルバイト先で鰻丼

出前下げに行きお墓で食べた



川又さん

【荒川・看板・川又好一通信員】群馬の田舎で小学5年(昭和35年)の時、同級生4人で町のうなぎ屋さんへ、夏場の土用の丑の日がけてアルバイトがあり採用された。鰻丼は食べたことはなく初めてみる食べ物だった。職人さんが朝7時からうなぎを裂き、半分に切り、その後はかりで計り、1人前の並と上に分ける。串打ちが始まるとうなぎの白焼きとなっていく。僕たちは8時に店に入り、うなぎの持ち運びなどをした。午前11時くらいから出前の注文が入り始め、出前はペテランの人と廻り、忙しく2時くらいに配達が終わると交代で昼食をいただき、食べ終わると出前下げに一人で行く。出

夫婦で営む中華店

料理人時代の味噌ラーメン

【三鷹武蔵野・塗装・升川明通信員】高田寺の結婚式場に勤めていた頃のこと。16歳で会社の寮に住み込みながら、定時制高校に通って習った。仕事の内容は料理人見習。夜、学校から寮に帰って毎日のように近所の小さな中華料理店(ラーメン屋)にいるようになっていました。



升川さん

鰻で釣り上げられた

結婚後はさばいてくれない

【江戸川・内装床・遠藤喜世通信員】年号が昭和から平成に変わった時、私は葛西



遠藤さん



高橋さん

【杉並・リフォーム業・高橋博人通信員】もう一度食べたい料理といえば、学校給食です。バランスのとれた食事に美味しかった記憶が、まだに残っています。特に美

学食の絶品タンメン

他校で多少抵抗あったが

味の違ったのはパゲティにタマゴスープ等が思い出し、次であげられるのは、大学は楽しみの一つで、子ども心にワクワクした思い出があります。大人になった今、あの懐かしい給食の味を味わえないのが残念ですが、また味

新潟ののっぺ汁

季節の野菜タップリ

【村山大和・大工・宮澤良明通信員】冬が訪れ、年の瀬の声を聞く時期が来ると、おふくろが毎年正月料理に作ってくれた「のっぺ汁」



宮澤さん



瀬川さん

【品川・建具・瀬川光司通信員】考えるが何だろう。父

正月に作った寒天

ツルつと喉通っていく

【台東・塗装・杉本良信通信員】私は東京の上野、下町生まれ。子どもの頃、友だち



杉本さん

の家で食事に呼ばれることがたまにあったのだが、どうしても食べられない。なぜかという料理の色が濃い(茶色)、味も濃い。大人になるまで食べられなかった。母が関西以西の生まれ、朝鮮に渡りその後日本に引き揚

公園の屋台でおでん

汁を焼酎で割れば最高

【中野・給排水設備・周佐博通信員】寒い季節になり、鍋とおでんが恋しくなる今日この頃です。



周佐さん

色鮮やかなお弁当

戦後物資のない時代で

【板橋・主婦・岩井小夜子通信員】戦後物資のない時代、



岩井さん

母が作ってくれたお弁当が70年経っても忘れられません。お弁当は外食だったでしょうが、おかずはピンクの魚のあん、ホーレン草の緑、卵の黄色と毎日工夫してくれて、お弁当が楽しみでした。13手詰。

詰将棋の解答

- ▲3二金▲一三五▲3一馬▲
- 同角▲2五桂▲一三五▲一三
- 歩▲同角▲同桂成▲同玉▲3
- 一角▲一三五▲2一角成▲