

# 笑って、作って、春つなぐ

～2024年度の締めくくりと2025年度への一歩～

## 12・22 テイスト忘年会

2024年度の忘年会は、寺田邸にて、ホームパーティ形式で開催されました。テイスト専属の杉浦シェフによるフルコース料理に舌鼓を打ちながら、一年の活動を振り返る温かなひとときとなりました。今年度も「食文化の探求」をテーマに、東海父母懇公認サークルとしての役目を果たしながら、皆で美味しく、楽しく活動を重ねて来ました。



特にこの一年は、内に目を向けた活動を軸に据えメンバー同士の交流を深めるイベントを実施してきました。その中で、父母・教員のつながりも一層強まり、サークルとしての絆がより確かなものになったと感じています。



## 3・3 テイストお味噌教室

3月3日、第2回目の食文化講座を開催しました。今回は、料理研究家 渋谷寛美先生のお味噌教室に計7名で参加させていただきました。

今回仕込んだお味噌は、大豆・豆麴・米麴から作る“赤味噌”、大豆・米麴から作る“米味噌”の2種類。“手前みそ”という言葉の由来そのままに、「ちょっと自慢したくなる」ような味噌作りを体験しました。同じ材料でも、育つ味はそれぞれで、家ごとの風土がしみ込んで、唯一無二の“手前みそ”になるのだそうです。できあがり待ち遠しい、けれど、この「待つ時間」もまた、味噌作りの醍醐味とのこと。



お味噌作りの後のお楽しみは、赤味噌を使った三河の郷土料理「煮味噌」のランチ。赤味噌ならではのコクと深みが、野菜の旨みを引き立てていました。



## 4・4 テイスト春の親睦会

4月4日、多国籍ダイニングバー「paragon」にて、春の懇親会を開催しました。

当日は、顧問の寺田先生をはじめ教員6名、父母14名の計20名が参加。タイの代表的な高級グルメ「渡蟹の玉子カレー炒め（プーパッポンカレー）」のコースを堪能しながら、本格アジア料理に舌鼓を打ちました。

この日は、日ごろからサークル活動にご尽力いただいている稲森先生のお誕生日が近いということで、参加者全員でサプライズのお祝いを実施。笑顔と拍手に包まれた心温まるひとときは会の雰囲気さをさらに明るく盛り上げてくれました。



美味しい料理と和やかな会話に囲まれながら、新年度の活動や行事についても活発に意見交換が行われ、充実した時間となりました。

この春のひと幕が、2025年度の素晴らしいスタートとなりますように🌸

