

食を囲めば、話も弾む

～夏から冬へ ますます充実するテイストの活動～



川風とともに味わう夏の夜 ～テイスト夕涼み会 鵜飼ツアー～

◆川風とともに楽しむ船上のひととき◆

2025年8月31日、今年の夕涼み会は少し足を伸ばして鵜飼ツアーへ出かけました。夕暮れの川辺に集まり船に乗り込むと、いつもとは違う特別な時間の始まりです。船上では、お弁当や飲み物を囲みながら、名物の炭火焼の鮎も堪能し、食文化の魅力にも触れることができました。川風に吹かれながら、ゆったりとしたひとときを楽しみました。



◆かがり火に浮かぶ伝統の鵜飼◆

やがて日が暮れると、川面にかがり火が灯り、いよいよ鵜飼が始まります。鵜匠が巧みに鵜を操り魚を捕る様子は迫力があり、伝統の技に思わず見入ってしまいます。この日は、鵜飼総がらみ（鵜舟が並び一斉に鵜飼を行う見どころ）も見学することができ、幻想的な光景に歓声が上がりました。参加者からは「鵜飼を間近で見られて感動した」「夏の締めくくりにふさわしい時間だった」との声も聞かれ、かがり火に照らされた川面とともに、忘れられない夏の思い出となりました。



ヨーグルト香る、やさしい朝時間 ～モーニング茶話会～



2025年10月2日、ヨーグルト専門店 BOBRUNCH にて、モーニングを楽しみながら茶話会を行いました。おいしいヨーグルトやモーニングを味わいながら、和やかな雰囲気の中で会話も弾みました。



また、この日は今後予定している東オータム に向けての打ち合わせも行い、当日の内容や準備について意見を交わしました。リラックスした雰囲気の中で交流を深めながら、有意義な時間となりました。

さらに、顧問の寺田先生のお誕生日が近いことから、皆でささやかなお祝いをし、温かなひとときとなりました。





熟成味噌の香り広がる ～東オータムで豚汁模擬店～



2025年11月8日、東海中学高校にて開催された「東オータム」において、豚汁の模擬店を出店しました。

今回提供したのは、豚汁専門店「たちばな」の味をイメージした「たちばな風豚汁」。味の決め手となる味噌には、今年3月に仕込んだテイストオリジナル味噌を使用しました。じっくり熟成した味噌の深いコクと香りを生かし、具たくさんで体の温まる一杯に仕上げました。

当日は多くの方に足を運んでいただき、「味噌の風味がいい」「体が温まる」といった嬉しい声をいただきました。中にはもう一度食べたいと、リピートして下さる方も見え、準備した70食はすべて完売。模擬店は大変好評のうちに終了しました。

これからもテイストでは、手作りの味や食文化の魅力を多くの人に伝えながら、食文化を探求し、楽しめるサークル活動を続けていきたいと思っております。



おもてなし料理を囲んで広がる笑顔 ～テイスト忘年会～



2025年12月27日、顧問の寺田先生のお宅にて忘年会を開催しました。

当日は、テイスト専属の杉浦シェフが腕を振るい、心のこもったおもてなし料理がテーブルに並びました。食材の持ち味を生かした丁寧な料理は、毎回メンバーが楽しみにしているものです。

料理には、今年3月に仕込んだテイストオリジナルの米味噌と豆味噌の二種類の味噌も使用され、味噌のやさしい香りと深いコクを生かしたさまざまな料理が振る舞われました。料理を囲みながら会話も弾み、和やかな忘年会となりました。どの料理も大変美味しく、クオリティの高い味わいに、参加者一同思わず舌鼓を打ちました。



一年の活動を振り返りながら、食を通して交流を深める楽しい会となり、テイストらしい温かな時間を過ごすことができました。

新しい年も、食を通して楽しく学び合える活動を続けていきたいと思っております。

