

みや研 忘年会

何かと気ぜわしい年の瀬は、飲んで騒いで年忘れ

企画グループ: 5、6期生(他、飛び入りシェフ(または見習い)歓迎)

日にち: 12月20日(土) 調理開始15時、終了予定20時

集合場所: 東武亀戸線小村井駅 14時集合 (1、2期生の先輩諸氏の参加あり?)

宴会場所: 墨田区中小企業センター(墨田区文花1-19-1、Tel 03-3617-4351)4F

料理室+和室 (今回は、墨田区のご好意により、施設使用料が特免になりました)

アクセス:

東西線	総武線	東武亀戸線	徒歩	
早稲田	飯田橋	亀戸(かめいど)	小村井(おむらい)	中企センター
160円	160円	140円		
4分	15分	5分		8分

参加費: 2000円(参加希望者は、12月12日までに、幹事にお支払いください)

当日メニュー(予定): ちゃんこ鍋(うどん付)、チヂミ、トッポキ、生春巻き、水餃子、クリスマス・ケーキなど、その他は当日のお楽しみ

豆知識

「ちゃんこ」とは もともと力士が食べる料理の総称で、鍋とは限らない。明治時代の力士の昼の「ちゃんこ」は、干し唐辛子入りのみそ汁とたくあんのみで、夜だけ魚が付くというわびしいものであったが、その後力士の数が増えるにつれ、手早くしかも栄養価の高い鍋が好まれるようになった。「ちゃんこ」の由来は、同じく明治時代、長崎に伝わった中国の板金製鍋の名が「チャンクォ」とか、年長者や兄弟子が面倒を見ることから、「おっちゃん」の作る料理が訛ったなど諸説あり。ちなみに「ちゃんこ」の功德(くどく)には、「きれい」、「うまい」、「簡単」、「安い」、「身になる」、「楽しめる」、「親しくなる」の七つがあると伝えられるが、今回は、このうち、「楽しめる」、「親しくなる」という、二つの功德にあやかり、温かくて、思わず先生の人柄が思い浮かばれる、「宮研ちゃんこ」に舌鼓を打ちながら、研究室の親睦を深めます。

忘年会に先立ち、中小企業センターに隣接する、すみだ産学官連携プラザ、早稲田大学すみだサテライト・ラボ(墨田区文花1-20-7)内に開設した、宮崎研究室(分室)の内覧会を予定して

います。 