

## たるたるの雑談コーナー①『実は辛い物苦手！？』

そう、実は僕は辛い物が苦手です。(四川料理してたくせにね)  
更にいうと日本のカレーが苦手です。特に中辛以上になると舌が  
ヒリヒリして食べられなくなってしまいます。

でもエスニックのグリーンカレーは辛いながらも食べることができる。  
長いことなんでだろなって配合してるスパイス調べたりしてたんですけど、  
どうやら日本のレトルトカレーって中辛以上になると唐辛子は勿論ですが  
それ以上にブラックペッパーが強くなるみたいで、舌がヒリヒリ、カレーも  
熱いからもっとヒリヒリってなっちゃうみたいなんですよね。

あ、でも料理で使うブラックペッパーは大好きですし、よく使います♪  
普通に売っているカレー粉も唐辛子はもちろんブラックペッパーも入っています。  
今回紹介したカレー粉は自分が好きな辛さを加えることができます。  
粉で入れるもよし、最後に粗挽きを入れるもよし、アレンジそれだけでも  
充分楽しめると思います♪

## たるたるの雑談コーナー②『割教わる時代』

プロフィールに趣味：ウクレレと書いてますが、スタートは 2018 年。  
「人に何かを教わる」を目標に、かねてから興味があったウクレレをスタートしました。  
(先生は山陰で活躍されているギタリストの持田陽平さん)

はじめて数か月で、まあ見事にハマってしまい毎日弾いています♪最近ではウクレレを  
使う若手アーティストも増えてきてますし(第 3 次)ウクレレブーム到来を感じます。  
なにか始めたい人にオススメです♪

今の世の中って「〇〇について」ってネットで調べれば答えが簡単に出てくる時代ですね。  
記事でも動画でも色々無料で手に入ります。なので僕もウクレレは 8 割独学です。  
ただ人に教わることで、この『1 割誰かに教えてもらうこと』が大事だなあって実感して  
います。自分では気づけないちょっとしたことでグンと上達が早くなるし、ちょっとした、  
でも仕上がりがグンと変わるテクニックを教えてもらったりできます。

これきっと料理も一緒だと思います。情報が多いことは良くも悪くもです。  
『多いから詳しくなる』『多いから余計な知識(家庭ではそこまでしなくていい)余計な  
手間』を知らず知らずかけていたりします。そここのところを、仮に一緒に作らなくても  
料理ができる人に相談して情報を整理整頓すると無駄が減って上達のスピードアップに  
なると思いますよ。