



外苑の銀杏並木

外苑の  
枯れ葉舞い散る  
並木道  
イヴモンタンの  
「枯葉」も舞っている

10月の松原教室

★ワンショット

★料理内容

- ①キャベツと鶏肉の蒸し煮 (北欧風)
- ②ジャガバター・グラタン (北海道風)
- ④柿と帆立の胡麻和え ②豚汁 (牛乳入り)

★参加者数

	会員	ゲスト	計
10月6日	15	3	18
10月20日	13	6	19



10月20日の松原教室に昭和女子大4年生の山崎千華さんが取材訪問。訪問目的は卒論テーマ「男性高齢者の地域参加を促すサロン活動の研究」のインタビュー等で、取材活動の他に料理にも積極的に参加していました。↔



【連載】「お酒のこぼれ話」 (上北沢・前沢正公氏)  
第9話 「醸造協会酵母」③

13号酵母、醸造試験所 昭和56年 吟香が高い  
14号酵母、金沢国税局 平成7年 金沢酵母  
15号酵母、秋田県醸造試験所 平成8年 吟醸香の高い酵母の開発が進んできた。交配・遺伝子の組替(バイオ)であります。品評会で金賞を取る為のYK-35の弊害。Yは山田錦、Kは協会の9号酵母。35は精米歩合のこと。高品質での味、香りの均質化は逆に没個性になってしまう。品評会での評価と消費者(市場)の評価の違いであります。つまり、市販酒と出品酒の違いもあります。飲みやすいタイプが増え、うまい酒、個性的な酒が全国的に少なくなった。(田崎真也談) 日本酒の消費減の一因にもなっている。

今後の予定

- 11月 3日 (金) 松原教室 休み
- 11月 17日 (金) 松原教室
- 11月 25日 (土) 料理講習会

地域イベント 「赤堤・六所神社コンサート」



31年間続いている神楽殿での野外コンサート。今年の舞台は大観衆の中、ミュージカル「サウンド・オブ・ミュージック」でした。(10月9日)



10月20日 松原教室の食事

《会員の窓》

(高橋秀二さん)



今年4月松原教室に入会しました高橋です。NHKの番組で「おとこの台所」が放映され、それを観た娘から教えてもらい勧められたのが入会のきっかけでした。初めてお邪魔してご挨拶させて頂いた時、小竹代表を始め皆さんとても親切な方ばかりで、また料理を楽しんでいる姿にこれは自分にピッタリの所だと感じました。月1ですが通って行くうちに会員の皆様ともコミュニケーションも出来、今はとても楽しく料理を作らせて頂いております。家内からは家でも是非作って頂戴と言われておりますのでそろそろ出番かなと思う今日この頃です。この会を教えてくださいました娘に感謝です。