



「桃の花」

春寒の
桃の小枝に
けいろうお
軽雨降ち
花の雫も
暖かきかな

2月の松原教室

★料理内容

- ①キャベツと豚肉の重ね煮（ドイツ風）
- ②天国と地獄（ドイツ料理）
- ③菜の花とツナの炊き込みご飯
- ④じゅんさいの汁椀

★参加者数

	会員	ゲスト	計
2月2日	15	1	16
2月19日	13	7	20



2月のデザート
「イチゴ」



久しぶりに龍さん出席。龍さんご自身のこれからの新たな活動について話された。（2月2日）

【連載】「お酒のこぼれ話」

第12話「精米歩合と酒質」 (上北沢・前沢正公氏)



日本酒の品質特徴は米の精米によって左右されます。玄米千粒単位の重さ（千粒重）。山田錦 29g、五百万石・美山錦 25g、亀の尾 23g、コシヒカリ 21g。飯米は大体 21g前後。理想の酒米は心白の大きい大粒米が究極の目標です。吸収が早く、軟質米であること。酒米の内訳は酒造好適米が約 20%、80%は一般米です。精米歩合が高い程、高い吟醸香、上品はうまみ、酸のバランスも良いとされています。精米時間は 70%で8時間、50%で 50 時間、40%で 100 時間もかかります。高級酒はこの手間とコストをかけています。

地域イベント

「せたがや・梅まつり」



羽根木公園



「野点」のサービス（無料） (2月25日)

今後の予定

- 3月 2日（金） 松原教室
- 3月 16日（金） 松原教室
- 3月 24日（土） 料理講習会
- 4月 6日（金） 松原花見会

5月16日（水）

おとこの台所 「さつき祭」

（三軒茶屋・しゃれなあと）

《会員の窓》

石山澄さん



私がこの会に参加したのは、3年前の4月3日、羽根木公園での花見からで、朝7時半頃、場所取りに行き、その後「ふれあいの家・松原」へ戻って、タケノコ・シイタケご飯を作るお手伝いをしたことを覚えています。今迄、趣味としてスポーツ（特に野球）ばかりやって来た私は、食べることは好きですが、作ることや、片付けなどは大苦手で、妻に全て任せっきりの生活でした。最近は、慣れて来たのでしょうか、自主的に作ることを、片付けることをあまり苦痛に感じなくなっている（感覚が鈍くなっている？）ので、妻も感謝してくれています。これで、大好きな野球に増々のめり込んで行けるので、私もこの会に感謝しています。