

# 「おとこの台所・松原」だより

第 194 号 平成 30 年 4 月 1 日

発行担当 (松原) 上杉英俊



松田町・あぐりパーク「春めき桜」

菜の花と  
「春めき桜」  
薫る丘  
登りの疲れも  
風となりけり

## 3月の松原教室

### ★料理内容

- ①八宝菜            ②肉じゃが
- ③春キャベツとベーコンのスープ
- ④菜の花の辛し和え

### ★参加者

	会員	ゲスト	計
3月 2日	16	6	22
3月16日	16	6	22



## 安藤さんの近況

小竹さんよりご投稿頂きました。

3月7日、平野・峯・岡・小竹の4人で安藤さんのところに御見舞に行きまして。昨年15周年記念パーティに元気そうにお見えになっておりましたのでかなり回復されていると期待しておりましたところ昨年暮れに園内で転倒されて背骨を骨折入院、今年になって退院されたとかで食事も以前の胃ろうに戻ってしまい水も飲めない状態だとかでがっかりしました。

外出もできなくなり園内で読書・テレビ・他の入居者との会話程度で退屈されておりますのでお時間がある方はお見舞いに駆けつけてください。(写真は岡さんより提供)

※療養先等は平野さんにお尋ね下さい。



## 【連載】「お酒のこぼれ話」

### 第 13 話「沖縄諸島・奄美群島酒物語」

(上北沢・前沢正公氏)



琉球王朝と明の交易以降、1372年蒸留酒技術がシャム(タイ)から伝わったと思われる。

1470年頃から泡盛の原型が作られた。泡盛の名が歴史的に記録されたのは1609年の薩摩藩の侵略以降。

泡盛はタイ米黒麹で全量麹仕込み、一次醪(もろみ)を蒸留。古酒とは3年以上熟成が古酒(コース)でその原酒が51%以上含まれているもの。本土に広がったのは沖酒協の紺碧が発売されてから。奄美群島17世紀さとうきびを主原料とした黒糖酒が発生した。黒糖の溶解液と米麹をまぜて発酵させ蒸留したもの。

ラム酒に似たまろやかさと旨味と香り。特例として麹を使う事でラム酒と区別し1953年から発売。

## 《会員の窓》



明王院の  
しだれ梅

## 「ぶらり鎌倉・同行記&写真」

上杉英俊



浄妙寺「喜泉庵の庭」

2月28日、久しぶりに平野さん主催のぶらり鎌倉の新シリーズ「ぶらり鎌倉アラカルト(1)」に参加しました。今回は金沢街道沿いの寺院や神社の梅探訪などで、参加は14名でした。松原からは平野、下里、岡、石山、林、上杉(敬称略)6名の参加。《順路》光触寺から明王院、浄妙寺、報国寺、荏柄神社、そして恒例のそば屋「繁茂」で打ち上げ。当日は心地よい晴天の中、平野さんの案内・解説、梅も鑑賞でき初春の楽しい「ぶらり鎌倉」でした。当日撮影の写真も紹介させていただきます。



報国寺の竹林



羽根木公園の桜 (3月25日)

## 今後の予定

- 4月 6日(金) **松原・花見**
- 4月 20日(金) **松原教室**
- 4月 28日(土) **料理講習会**
- 5月 16日(水) 「さつき祭」**