

ミニデイ【おとこの台所 桜新町だより】

発行責任者 桜新町広報：柏木君夫、岡元正史

3月の教室

3月の教室は、1日（木）は17名、9日（金）は20名のメンバーの参加で開催されました。

メニューは、「肉じゃが」、「菜の花の辛子和え」、「八宝菜」、「春キャベツとベーコンのスープ」の4品。

肉じゃが用に準備したじゃがいもは、「メイクイン」。料理用じゃがいもの品種（ポテトチップスなどの加工用を除いた）の収穫量第1位は、ホクホクとした「男爵いも」、第2位は今回、使った煮崩れしない「メイクイン」だそうです。和気あいあいと調理して、出来上がった料理を楽しく語らいながら、美味しくいただきました。

男爵いもの名前は、川田龍吉（りょうきち）男爵に由来するそうです。スコットランドに造船留学し、その地で出会った女性と結婚を約束しながら、両親の反対のため、川田は結局、結婚は断念せざらう得ませんでした。後年、造船会社を辞して、スコットランドとよく似た気候風土の北海道に移り住んで、農業に転身して、男爵いもの栽培に没頭した龍吉。死後、彼の金庫から、大切に保管されたスコットランド女性の一房の金髪と、龍吉宛の百通の恋文が見つかりました。「男爵いも」にまつわるエピソードです



3月のメニュー

肉じゃが



菜の花の辛子和え



八宝菜



春キャベツとベーコンのスープ



3月15日(木)に上野毛あんすこ「いきいき講座」出前シェフを実施しました。

参加者は、講習生12名(最高齢88才、平均76.5才)とあんすこ職員2名、それに台所スタッフ3名の合計17名。「菜花ごはん」、「スペアリブのビール煮」、「みょうがと豚肉のスープ」、「リンゴとクルミのサラダ」の4品を作り、皆さんに喜んでいただきました。



お知らせ

1. 秋元伸一さんが2月に、右田仁さんが3月に退会されました。
2. 石井利男さんが厨房副担当としてスタッフに加わりました。
3. 4月5日(木)の教室は恒例の砧公園での花見会です。奮ってご参加ください。
4. 5月16日(水)開催のさつき祭の参加申し込み受付中です。申し込みの最終締め切りは4月末日ですが、早目にお申し込みください。

4月・5月の教室

4月	5日(木)
4月	13日(金)
5月	3日(木)
5月	11日(金)