

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

今年は桜の開花が早く、花見の時期を逸して残念な思いをされたメンバーは多かったのではないのでしょうか。4月のレシピは花見会の酒宴のつまみに相応しいものでした。「じゃがいものアンチョビ・ガーリック炒め」とビール、「白鶏（パイチー）中華冷皿」と焼酎、「アボカドと海老のタルタル」とワインなど。

さて先日の桜新町の教室で、あるメンバーの方と「自分で酒のつまみを作る」話題になりました。下戸（げこ）で自分は酒を飲まない奥さんの中には、酒肴の料理は不得手という方もいらっしゃるでしょう（もちろん得意な方も）。それなら、手近な食材でチャチャッと簡単に、自分で酒のアテを作るのが「おとこの台所」流。冷蔵庫にある豆腐で、冬は春菊など冬野菜と、ポン酢、柚子胡椒で温豆腐。夏はオクラなど夏野菜と薬味、鯉節、酒盗を乗せて、ラー油を回しかけたピリ辛奴。飲みながら、調理するのも楽しい。書店に「おつまみ料理本」が、たくさん並んでいます。

酒にまつわるこんな諺が。「下戸の建てた蔵はなし」酒好きの上戸（じょうご）は酒に金を浪費して財産は残らない。酒を飲まない下戸が財産を残した話もない、という意味らしい。上戸は、どちらでも金は残らないのならと、飲みの方に走るか。下戸は、酒を介したお客様の「おもてなし」が下手で、商売が成長できないか。そんなことを連想する諺です。

活動記録 2018年4月

4月 5日（木） 定例会 メンバー19名出席
砧公園にて花見会
4月13日（金） 定例会 メンバー20名出席

4月第1木曜の定例会は恒例の花見会で、19名分の弁当を作って砧公園へ繰り出しました。ここ数年、開花がどんどん早まってるようで、今年の東京の満開宣言は3月24日。2週間近く遅れた花見となってしまう、葉桜を観る会になってしまったのはちょっと残念でしたが、好天に恵まれ爽やかな春風の中での宴で大いに盛り上がりました。

第2金曜の定例会は通常の教室開催でしたが、満員御礼の盛況。花見会の話で、これまた大いに盛り上がりました。

※花見会の記事はホームページに掲載されています。

4月のメニュー

白鶏（パイチー）中華冷皿
アボカドと海老のタルタル
五目ばら寿し
じゃがいものアンチョビ・カーリック炒め



お知らせ

1. いよいよ「さつき祭」です。5月16日（水）12:45 三軒茶屋しゃれなあどに集結しましょう
2. 「桜新町だより」について皆様のご意見を伺いました。桜新町だよりは、桜新町メンバーのための情報誌として継続して毎月発行してまいります。よろしくお願いたします。

5月・6月の教室予定

5月 3日（木）
5月11日（金）
6月 7日（木）
6月 8日（金）