

ニンニクの甘みとアンチョビの塩味と旨みで味わう じゃがいものアンチョビ・ガーリック炒め わさび醤油マヨソースが絶妙アボガドと海老のタルタル

五目ばら寿司



じゃがいものアンチョビ・
 ガーリック炒め



しらすとわかめのすまし汁

白鶏 (パイチイ)



アボガドと海老のタルタル



*電子レンジで加熱しすぎないこと、つぶしすぎないことが大事。

じゃがいものアンチョビ・ガーリック炒めは、じゃがいもを少し硬めにチンしましょう。炒めるときは、あまり動かさないで表面がきつね色になるまで我慢して待ちましょう。

アボガドと海老のタルタルは、つぶしても食感が残る程度の熟度のアボガドを選びましょう。タルタルソースは食べる直前に作って和えるようにしましょう。

* さつき祭

開催日： 5月16日 (水曜日)
 場所： しゃれな一ど
 参加費： 2,000円

* 今月のゲスト

今月は5名(男性1名、女性4名)が参加されました。



お酒放談 第17話

前沢 正

お米について

減反への補助金が2018年度からなくなります。2017年度から飼料用米に補助金対応したほかにブランド米への生産を高めた為に業務用米が品薄になり、値上がりというバランスの悪い需給状況になっています。外食での値上げ、まさに悩政です。値上げ消費減です。

酒造好適米の需要が増えてきました。地方創成の一環で地元酒米→酒蔵での高品質は、地酒醸造と歴史ある酒蔵を基点とした観光での地域振興です。健康に良い和食と相性の良い本物の日本酒をおすすめします。企業の農業経営、個人の専業農家の育成と拡大(儲かる農業)が地方創成の王道です。これは日本の国策にも沿っています。

* 新入会員

矢萩 邦治さん	2018年2月
井上 博さん	2018年2月
本間 進さん	2018年4月 (再入会)



上北沢/ 5月の予定

5月 9日 定例会

5月23日 定例会