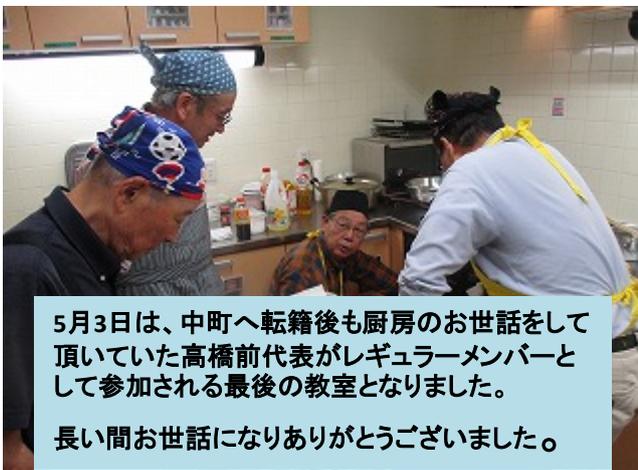


ミニデイ【おとこの台所 桜新町だより】

発行責任者 桜新町広報: 柏木君夫、岡元正史

5月の教室でプロの知恵を学びました。生姜の皮は、包丁よりスプーンの縁で削ぐ方が簡単に剥けるとのこと。教室のメンバーで、元プロの料理人の中山さんから教えていただきました。

今年の「立夏」は5月5日で、夏の始まりです。その立夏の末候が「竹筍生（たけのこしょうず）」です。筍が生える時期という意味ですが、筍にはいくつかの種類の「竹・笹」があり、収穫時期が少しずつずれています。一番早く出回り、収穫量が多い「孟宗竹」。東京のスーパーで売られているのは、これです。次に出回るのが「真竹」。道の駅などに並んでいます。最後は人の指ほどの太さの笹「根曲がり竹」。熊と遭遇する危険がある東北、北海道の山の筍狩りがこれ。桜前線にひと月ほど遅れて、南から北上する「筍前線」。今晚は名残りの筍で、今年ラストの筍ご飯を楽しむのはどうでしょうか。



5月3日は、中町へ転籍後も厨房のお世話をして頂いていた高橋前代表がレギュラーメンバーとして参加される最後の教室となりました。
長い間お世話になりありがとうございました。



活動記録 2018年5月

5月 3日 (木) 定例会 メンバー19名出席
 5月 11日 (金) 定例会 メンバー16名出席
 5月 16日 (水) さつき祭 メンバー17名参加

5月のメニュー

エビとアスパラガスのXO醬炒め
 蕨（ふき）と厚揚げの炒め煮
 筍（たけのこ）ご飯
 新じゃがいもの丸焼き（ローズマリー風味）

さつき祭開催！

さつき祭が5月16日（水）に三軒茶屋「しゃれなあど」で開催されました。総勢132名の参加者のうち、桜新町のメンバーは17名が参加しました。

今年も昨年度の皆勤者の表彰があり、桜新町からは伊藤さん、山口さん、塚本さんの3名が受賞されました。恒例のピンゴ大会では柏木代表が1等賞を獲得しました。

中町に転籍された高橋前代表、大澤さん、東原さん、高橋（裕）さんも参加されていて、新年会以来の再会で旧交（？）を温める一幕も！



6月の予定

6月 7日 (木) 定例会
 6月 8日 (金) 定例会