

「おどこの台所・松原」 だより

第 198 号 平成 30 年 9 月 1 日

発行担当 (松原) 上杉英俊



清秋の中「コスモス」

花原の
コスモス戦ぎ
天高く
色めく秋に
独り巡りぬ

「松原 蕎麦打ち会」開催

8月17日、夏休みの最中「蕎麦打ち会」が開かれ、会員のみで16名が参加しました。この会は昨年より始まり、会員・白尾さんの指導で、皆で蕎麦打ち体験できる会です。当日、かきあげやナス等のてんぷらも作り、蕎麦・てんぷら、どちらもとても美味しく出来上がり皆大満足の昼食でした。



蕎麦打ち指導役の白尾さん



てんぷら



7月の松原教室

★出席者数

	会員	ゲスト	計
7月6日	16	8	24
7月20日	13	6	19

★料理内容

- ①里芋と鶏手羽中の煮ころがし
- ②コキール（鶏とマッシュポテト風味）
- ③夏野菜のサラダ ④エリンギの洋風炊き込みご飯



7月のデザート「スイカ」

ビール工場見学会

8月3日、きたざわ・村木さんの企画で、府中サントリービール工場見学会が実施されました。恒例の製造直後の美味しいビールを3杯試飲。見学後、分倍河原の串カツ屋で親睦2次会が賑やかに開催され散会。今回10名の参加で、松原からは石山、伊藤、下里、長谷川、林、上杉の各氏が出席しました。



【連載】「お酒のこぼれ話」 第14話「鹿児島 酒物語」

(上北沢・前沢正公氏)



薩摩芋は1698年に琉球から種子島に伝来、普及したのは1705年前田利近衛門が琉球から薩摩芋を持ち帰ってから。それまでの鹿児島の焼酎は米ではなくキビ、粟、ヒエの雑穀であった。火山灰のシラス台では稲は育たず薩摩芋は適性であった。鹿児島は芋焼酎王国で日本酒の蔵は皆無。伊佐市の郡山八幡神社の工事に木札が1954年に発見され、焼酎の文字が「1559年」と記されていた。

当時は相良藩（熊本県）の所領であった。日本の焼酎は米焼酎が最初であった。乙焼酎 全国へ減圧蒸留白波の首都圏進出が魁であった。

- ①「白波」芋、「雲海」そば、「泡盛」タイ米、「奄美」黒糖
- ②「二階堂」麦、「いいちこ」麦、
- ③「球磨焼酎」しろ米、 ④「黒麹黒霧島」芋

今後の予定

- 9月 7日（金） 松原教室
- 9月 21日（金） 松原教室
- 9月 22日（土） 料理講習会

【編集後記】

今号は8月、9月合併号とさせて頂きました。また、本号より『連載・お酒のこぼれ話』が復活します。今後、全国地域別の醸造関連こぼれ話が満載です。どうぞお楽しみください。（上杉）