

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

本格的に寒くなってきました。コート、マフラー、手袋で、凜とした冷気のなかを出向く、居酒屋呑みは冬の楽しみです。

冬が旬の魚といえば、西は鰯（ぶり）、北は鱈（たら）でしょう。魚鱈に雪と書く、なんとも詩情を感じる鱈です。タラ目タラ科の魚で、日本沿岸で捕れるのは、真鱈、スケトウダラ、コマイの3種。

真鱈の白子、これからが旬。「白子ポン酢」「白子天ぷら」「白子鍋」「白子味噌汁」、美味しいですね。合わせるのは、熱燗の手酌酒。「真子（まこ）」ともいう真鱈の白子は、地方によって呼び名が違ふとか。

宮城、岩手では「きく」。菊の花に似ているが由来。山形、秋田では「だだみ」。語源は不明。北海道では「タチ」、青森では「タツ」。男性が元気になるので、という俗説も。

札幌の西、積丹半島の西側の岩内町には「タチの蒲鉾（タチ蒲）」という冬だけの特産があります。

ススキノのおでん屋でいただきます。

形は、丸餅にそっくり。味は、はんぺんに似て、さらにモチモチとして歯応えがしっかりとした感じでしょうか。

そのおでん屋には、大根、玉子などの定番の具のほか、見慣れない「あわび」「うに」「生海苔」など。「あわびのおでん」、どんなものを想像しますか。小鉢にあわびの刺身を盛って、おでん出汁をかけたものです。半生に、軽く火が入ります。

「ご主人、美味しいですね。熱燗、もう1本」
Aには、茶飯におでん出汁をかけて、茶漬けのようにすりました。
「ご馳走様でした」

看護学校の実習が終了

1日の教室に至誠会看護専門学校の実習生2名がゲスト参加し、9月から3回にわたった今年の実習生受け入れが終了しました。

豪華な4品に歓声を揚げながら調理してくれた実習生のお蔭で、いつになく盛り上がった教室となりました。実習生からは料理が美味しかったというコメントに加えて、桜新町メンバーの段取りの好き、チームワーク、そして気配りが素晴らしいとの嬉しい感想をいただきました。

いつものことですが、若い実習生からエネルギーをもらおうと、若返った気分になりますね（笑）。



活動記録 2018年11月

- 11月1日（木） 定例会 メンバー15名出席
ゲスト3名参加
- 11月9日（金） 定例会 メンバー18名出席
ゲスト1名参加
- 11月30日（金） 深沢あんすこ出前シェフ
メンバー5名で実施

さつき祭の日程決定

来年のさつき祭は5月26日（日）

12月の教室は6日（木）と14日（金）です。

11月のメニュー

豚の角煮（トンポーロ）
鱈とアスパラの蒸し煮（バスク風）
カボチャのグラタン
牡蛎の炊き込みご飯