

「おどこの台所・原」だより

第201号 平成30年12月1日

発行担当 (松原) 上杉英俊



豪徳寺の鐘楼

鐘楼に
あや
彩なす紅葉の
豪徳寺
歳々訪ねし
ひとせおも
一年憶う

11月の松原教室

★料理内容

- ①鱈とアスパラの蒸し焼き
- ②カボチャのグラタン
- ③豚の角煮(トンポーロ)
- ④牡蠣の炊き込みご飯

★出席者数

	会員	ゲスト	計
11月2日	16	1	17
11月16日	12	6	18



11月16日

《会員の窓》



峯 清秀さん

『最後の晩餐』

私は小さい時から偏食いわゆる食わず嫌いで親から「騙されたと思って食べてみたら」と言われても嫌いなものは決して口にしなかった。

摂取する動物性蛋白質は卵と牛乳だけだった。入社して間もなく上司に偏食がバレて、連日、小料理屋に連れて行かれ しごかれた。

上司は無類の魚好き。私は卵焼き、冷奴、板わさの繰り返しで酒ばかりが進んだ。2年間のしごきのおかげで好き嫌いは少なくなったが、いまだに魚介、内臓料理、豆が入ったものは苦手で食べられない料理が数多くある。食べ歩きが好きでよく妻と出かけるが私のわがままであの店は嫌いだ、今、何々は食べたくないとってもめてしまう。

何でも好き嫌いなく食べられればもっと幸せな人生が送れたのに。そんな私の最後の晩餐は何だろう。ごくシンプルに「卵かけご飯」かな。

「松原・呑んべい会」発足

野澤憲一さん発案で松原有志の酒好きが集い、11月9日に下北沢の中華料理店「香港

餃子」で酒宴が開催されました。「松原呑んべい会」と命名。

今回は、峯松原代表、野澤、林、小川、下里、藤野、上杉の各氏計7名が参加し、飲み食い放題で楽しい2時間の昼食会でした。

今後も街歩き等も含めて松原親睦の酒宴を開催する予定です。松原会員の皆様、奮ってご参加ください。(上杉)



【連載】「お酒のこぼれ話」

(上北沢・前沢正公氏)



第17話 「山口、鳥取、島根 酒物語」

山口県岩国市ダッサイは安倍総理が火付け役。高品質、高価格、全国展開、直売方式で今後は輸出、更に米国での現地清酒製造(日本酒とは名乗れない)。直近では、山口の「東洋美人」がやはり高品質、高価格での展開開始。2ℓ、3ℓの紙パック入りの料理酒まがいの展開の大手蔵とは違い、差別化とデフレ脱却をも視野に入れた地方発信の日本酒のマーケティングです。日本酒業界ではダッサイの成功で低品質、低価格の量的志向から高品質、利益重視型に転換する酒蔵が増えてきました。特に経営者の世代交替期から。小さい酒蔵ですが島根の「月山」も光っています。

《今後の予定》

- 12月 7日(金) 松原教室
- 12月21日(金) 松原教室
- 12月22日(土) 料理講習会

【編集後記】今年も残すところ僅か一カ月で正月です。「平成」最後の暮れと正月です。皆さんの年代、平成の30年この間、企業などをリタイヤし現在の老後の生活に突入の大きな節目の時期と思われませんが、如何でしたか。30年を顧みる良い機会の正月ですね。来年もどうぞよろしくお祈りします。<上杉>