



世田谷線(旧称:玉電)

初春に
雪の玉電
色占い
「幸せ黄色」に
心安けし

謹賀新年

2019



12月の松原教室

★料理内容

- ①ミートローフ ②海老の飛龍頭(ひりょうず)
- ③干し柿と生ハムのサラダ ④鯛の混ぜ寿司

★出席者数

	会員	ゲスト	計
12月7日	15	1	16
12月21日	13	5	18

12月のレシピは年末・クリスマス料理で、ミートローフ、飛龍頭など4品共に特に豪華でした。



ミートローフの中に茹で卵を入れ焼く



飛龍頭を揚げる



ミートローフと飛龍頭



出来上がったミートローフを切る



鯛の混ぜ寿司



《会員の窓》(横澤良将さん)

平成30年7月、三茶しゃれななどにて「マンション交流会」の会合の時に、おとこの台所のお話を代表の名取さんが来てお話をさせて頂きました。



今までにテレビ4局から取材を受けNHKではスタジオでの生出演になったとのことでメイクもしたとのことで、その時のビデオをみせて頂きました。16年前、10人で始めて現在は300人を超え10ヶ所になったとの事。身体障害者と一緒に、又、子ども食堂を立ち上げたこと等をお話し頂きました。おとこの台所としての約束事として仲間づくりのツールとしたり、リタイヤをした男達の活動拠点、前職の役職等は言わない敷居が低いので誰でも簡単に参加出来る。特徴は家庭の料理ではないこれが好評で主婦が作らない料理。これですと横で色々と言われなくて済む。女の人は700円を出して食べて頂くという事でしたお話しを聞いていたら「おとこの台所」聞こえが良かったですね！私でもなんとかなるかもしれないと思いパソコンで調べお電話しました。峯さんが出て頂きましてお話をお聞きしまして、出席させて頂く事になりました。宜しくお願い致します。

【連載】「お酒のこぼれ話」

(上北沢・前沢正公氏)

第18話 「四国、香川、愛媛、徳島、高知 酒物語」



四国の日本酒の酒質が向上したのは江戸初期高知へ山内一豊が転封する時に地元静岡県掛川から近江商人出身の酒造技術者を同行した事から始まる。江戸時代染料の藍で財を成した豪商西野一族は酒造業にも進出した。「金陵」である。

中堅酒蔵は「土佐鶴」、「司牡丹」(黒鉄ヒロシの実家)、「酔鯨」。

最近では愛媛の「石槌」が東京圏出企画中。

《今後の予定》

- 1月18日(金) 松原 教室
 - 1月26日(土) 料理講習会
 - 1月17日(木) 松原新年会
 - 1月31日(木) 松原蕎麦打ち
- (※) 1月4日の松原教室は休みです

《編集後記》

〈上杉〉

今年もどうぞよろしくお願い申し上げます。
(冒頭短歌の解説) 世田谷線と都電荒川線の黄色い車両は「幸せを呼ぶ黄色い電車」と呼ばれていて、幸運をもたらすそうです。「年始・色占い」でした。