

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

明けましておめでとうございます。

今年も、幸せな新年をお迎えになられたこととお喜び申し上げます。

桜新町の台所のメンバーの皆様のお宅では、どんな元旦のお雑煮ですか。拙宅は、鰹出汁のすましに、焼いた角餅、海老、かしわ、紅白の蒲鉾、三つ葉という東京風のものです。

日本各地にいろいろなお雑煮があるようですが、違いは＜餅、汁、具＞の組合せのバリエーションだそうです。

餅＝角餅か、西の丸餅か。それと、焼くか、そのまま汁で煮るか。

汁＝すまし、白味噌、赤味噌、あずき汁。味噌の汁は、主に関西だそうです。珍しいあずき汁というのは、鳥取県の西部、島根県の独特のもので、ぜんざいと違って甘くない。

具＝地の特産品。

北海道は、角餅に、すましに、鮭とイクラ。どことかは、白味噌に里芋だけ。長くなるので、端折って、福岡では、丸餅、焼きアゴ（飛び魚）の出汁のすまし、旬の鰯、博多の地野菜のカツオ菜。沖縄は、中身汁。

豚の胃、腸などの内臓（中身）のすまし汁です。中身は何度も下茹でしているので、まったく生臭くなくて美味です。餅は入っていません。

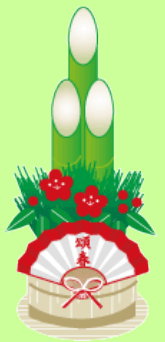
あれ、お雑煮なのに餅は（笑）。沖縄でも、最近では、本土の餅入りの普通のお雑煮が食べられているそうです。

さて、2019年の桜新町「おとこの台所」。月例の教室に加えて、1月の新年会。4月の花見。新しい年号（何になるんでしょうね）になって、5月のさつき祭。8月の納涼祭。若い(?)老人力で頑張って、メンバー全員で、桜新町を盛り立てていきましょう！

気兼ねなく

朝から香める

三が日



活動記録 2018年12月

- 12月 6日（木） 定例会 メンバー16名出席
- 12月14日（金） 定例会 メンバー15名出席

12月のメニュー

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

1月の予定

- 1月11日（金） 定例会
- 1月23日（水） 新年会
於 三軒茶屋「ルマン」

