

# たっぷりの具材と和風の味付けにすり下ろしニンニクが アクセント中華ちまき モチモチした食感とちょっと甘めの焼き大根もち (中華風)

中華ちまき



里芋とアンチョビーの団子



焼き大根もち (中華風)



若竹の木の芽和え



\*よく炒めること、ゆるゆるにならないよう混ぜことが大事。

中華ちまきは、電子レンジで蒸すとき蒸しむらが出るので、一度蒸したらよくかき混ぜてもう一度蒸しましょう。具材を炒めるときは、調味料を加えたら椎茸とエビの戻し汁も加えて汁がなくなるまで炒めましょう。

焼き大根もちは、焼くときに形が整えられる程度の柔らかさになるよう、具材を混ぜ合わせる時に加える水の量に注意しましょう。焼くときは、こんがり焼けるまでじっくり待ちましょう。

## お酒放談 第28話

前沢 正

### クラフトウィスキー

サントリーの仕掛けでハイボール人気が本物になりました。業務用の飲食店、そして家飲みでも。原料、製法にこだわり、自己主張する製品だけに一品種大量販売製品 (NB) とは対極しています。小規模な家族経営及び地域で企業としての規模拡大を希求し、持続したいという二極化が進んでいます。過去に英国からウィスキー原酒を輸入してブレンドしウィスキーとした過去があるだけに、(地ウィスキーとして) 過去の再来ではありません。世界的に日本ウィスキーが認められ評価が上がっています。事例埼玉のアクトウィスキーで元東亜酒造の長男経営、秩父神社に奉納しています。

### \* 今月のゲスト

今月は3名 (男性1名、女性2名) が参加されました。



### \* アジの三枚おろし講習会

4月24日の例会終了後、椛沢さんを講師にアジの三枚おろしの調理法講習会を開催しました。一人1尾を調理して、ノンアルコールビール片手に各人それぞれの食べ方で十分堪能しました。

### \* さつき祭

日時：5月26日 (日) 12時45分開始  
 場所：三茶しゃれなあと5階 オリオン  
 会費：2,000円

### \* ミニ講演会

4月10日の例会終了後、小山芳郎さんを講師にミニ講演会を実施しました。テーマは『「3.11」から8年人間を考える』。平成最後の年に逝った3巨人 (梅原猛、堺屋太一、ドナルド・キーン) の「3.11」への思い。5000万人が危なかったあの震災。あの日あの時、私はそしてあなたは何をしていたでしょう。2011年3月11日は節目の年です。



## 上北沢/ 5月の予定

5月 8日 定例会

5月22日 定例会