

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

7月の定例会。

7月4日(木) メンバー15名と体験参加1名の計16名、
12日(金) メンバー14名が参加して行われました。

入会と退会のご報告。

- ・4日の定例会に体験参加された竹内潔さんが、正式に「おとこの台所」に入会されました。
- ・栗田晴夫さん、岡田修弥さんが退会されました。



いよいよ「研究発表会」が開催。

桜新町の台所の初の試み、研究発表会（クッキングアカデミー）が近付いてきました。

レシピはメンバーへ送付されています。当日、どんな料理ができるか、ドキドキ、ワクワク、楽しみです。



鰻と穴子。

土用の鰻、召し上がりましたか。

土用は年に4回ある暦の雑節ですが、特に夏の土用を指すことが多く、土用の丑の日には鰻を食べる習慣があります。

平賀源内は大の鰻好きで、彼の著書に「土用の丑の日に鰻を食べると滋養になる」との記述があり、その本がきっかけに食べる風習ができたというのが定説のようです。さらに鰻屋の商売繁盛のアイデアの求めに、源内が「本日は土用の丑の日、鰻を喰らうべし」と店先に揚げよと指示したところ、店は大繁盛したというエピソードが生まれて…。

鰻は淡水魚で、海で産卵・孵化し、稚魚が川に戻ってくる降河回遊の魚。

似たような姿の穴子（海鰻と書くこともあり）は海水魚で、似て非なる魚です。

ノレソレは、冬から春にかけて獲れる穴子の稚魚で、生で食して、大変、美味。

さて語根の「nag-」は「水中の細長い生き物（長魚 Naga-uo）」の意で、UnagiとAnagoの語源は同じという説です。

恒例の「暑気払い」、今年もやります。

呑んで、食べて、話して、笑って、歌って、大いに盛り上がり、暑さを吹き飛ばそう。

● 日時：8月20日(火) 17時から

● 会場：三軒茶屋「ルマン」

● 会費：2,500円

これからの予定

8月	1日(木)	研究発表会
8月	9日(金)	研究発表会
8月	20日(火)	暑気払い
9月	5日(木)	定例会
9月	13日(金)	定例会