



盛夏の「向日葵」

曾翁の
戦争体験
朗読する
「若き語り部」
十五の夏に

7月の松原教室

出席者数	会員	ゲスト	計
7月5日	16	2	18
7月19日	14	6	20

★料理内容

- ・エビとオクラのお焼き
- ・鶏肉の揚げびたし
- ・茄子のプレゼ グリーンマヨネーズ
- ・焼き野菜のブーケ



エビとオクラのお焼き(生地に具を入れ巻く)



エビとオクラのお焼き(フライパンで焼く)



新入会員の馬場さん(右)



焼き野菜のブーケ

《会員の窓》 (小竹智久さん)



今から13年前カミさんがコーラスを始めたいのだけれど誰か知っている人はいませんかと聞かれました。

そのころ台所の仲間で岸さんがコーラスをやっていたのでその話をすると一度見にいらっしゃいと言われました。

その話を安藤さん・伊藤さん(2人とも台所のメンバー)が聞いていて我々も行ってよいかというのでOKして貰って私を含めて4人で伺いました。

ひと通り歌を聞いて終わりましたが先生から皆さん如何ですか?と聞かれてカミさんは雰囲気が入ると入会の返事、そうすると驚いたことに安藤・伊藤さんも入会すると言う始末、私はと言うと3人が入会し私は付き添いで行っただけだから断ればよいのに歌は嫌いではなかったので、ついハイ入りますと言ってしまった。

あれから上記のように13年続けておりますが、不思議なもので、毎回発声練習をしているとだんだん高音が出るようになり、かつては好きな歌でも高音が無理で歌えなかった歌が今ではガンガン歌えるようになりました。音の幅が広がったのです。

そんなわけでカラオケに行っても楽しく歌っております。皆さんもいかがですか?入会をおすすめしますよ。

勉強会 開催



7月5日、松原教室終了後に、徳島大学・柳沢志津子先生による「おとこの台所に関する研究講演DVD」を見聞・勉強会が実施されました。当会の立ち上げ経緯や順調に拡大している要因などの講演内容で、改めて本会の魅力を認識させられるひと時でした。

「お酒のこぼれ話」 第23回「京都」 (上北沢・前沢正公氏)



京都の酒造りは5世紀頃から酒造技術を持った隣国の秦人が移住してから、嵯峨、伏見一帯で8世紀の平安京で朝廷の「酒造司、サケノカミ」の任にあたっていた。室町時代「柳酒」を代表として342軒の蔵元が洛中、洛外にあった。江戸時代は近衛公の庇護により伊丹の酒が独占した。

明治末、鉄道が敷かれ全国へ、今までの船便から鉄道で、そして最新の技術で酒質を向上して展開していった。純米酒ブームを先導したのは招徳、日出盛、玉乃光等があった。しかしこの昨今、大手は2ℓパック酒に傾注し、日本酒の主産地としてのブランド力は低下してきています。

《新入会員紹介》

馬場久雄さん

(世田谷3丁目在住)
料理経験は豊富とのこと



《今後の予定》

8月の松原教室は全休です。

8月16日(金) 蕎麦打ち会

《編集後記》 (上部の短歌について)

15歳の中学生が現在存命の戦争体験者から当時の話を取材し、「若き語り部」として終戦記念日に朗読発表するテレビ報道があり、忘れてはならぬ歴史の真実を伝承するこの善行を尊び愚歌に詠んでみました。<上杉>