ミニデイおとこの台所・上北沢だより
２０１９年１０月　１日　第７０号
発行者おとこの台所・上北沢　作成／駒澤重光
＊おとこの台所ホームページ　おとこの台所　検索　グループニュース・各台所だより・活動の歴史etc

魚貝の出汁で炊いたサフランご飯にちょっと苦みがある欧風野菜と魚貝のサラダが合うイタリアンちらしずし クローブのほのかな甘い香りが隠し味ふろふき玉ねぎ

＊煮汁をよく冷ますこと、ひき肉をパラパラに炒めることが大事。

イタリアンちらしずしは、魚介類の煮汁をよく冷ましてから炊飯に使うようにしましょう。サラダはほかの野菜を加えるもよし、ドレッシングの味を自分好みにするもよしです。

ふろふき玉ねぎは、形が崩れなくて箸で切れる程度に柔らかく煮ましょう。味噌だれのひき肉は、一粒一粒がパラパラになるように炒めましょう。ネットにはいろんなやり方がありますが、それらを参考にしながら自分に合った方法を探しましょう。

＊今月のゲスト

今月は６名（男性３名、女性３名）が参加されました。

＊出前シェフかたよせ会

９月１９日（木）にかたよせ会の方々２２名を招いて毎年恒例の出前シェフを実施しました。上北沢のメンバーは８名が参加しました。レシピは９月のレシピで、イタリアンちらしずし、ふろふき玉ねぎ、オクラとイカのピリ辛和えの３品。美味しいと言って食べていただき、完食していただきました。この会に参加いただくかたよせ会の人たちは皆さんお元気です。来年もまた多くの方々と会えたらいいな、と思えた１日でした。

お酒放談　第３２話

前沢　正

獺祭の山田錦について（旭酒造）

旭酒造は２０１８年で海外の売上げが国内を上廻った。高級・高額日本酒で全国展開（直売方式）し、２０２０年にはニューヨークで日本酒生産開始。海外での先発蔵は月桂冠、大関、宝酒造桃川等。国内では同社は酒米山田錦で他社との差別化。５０俵（１俵６０kg）単位で購入。品質がよければ５０万円が上限で５０俵（１俵６０kg）単位で購入。

問題点が発生した。農家の高齢化、零細性、戦後の総合農政の失敗と問題点の先送り、補助金制度、族議員と農協の存在が主因でもありました。もう待ったなしの本格的なグローバル視点での「農政」を中・長期計画での実行しかありません。

上北沢/ １０月の予定

１０月　９日　定例会
１０月２３日　定例会
１０月３０日　定例会