

# 野菜の甘みが溶け込んだスープにぷりぷりのが蠣がたまりません牡蠣と白菜と蕪のミルク煮 ちょっと甘めの味がいいね鶏肉と白ねぎの黒酢炒め

牡蠣と白菜と蕪のミルク煮



蓮根のシュウマイ



鶏肉と白ねぎの黒酢炒め



春菊とお揚げの煮びたし



\*牡蠣を煮すぎないこと、ねぎを炒めすぎないことが大事。

牡蠣と白菜と蕪のミルク煮は、野菜を弱火で蒸し煮するとき、水分が出てくるまでじっくり待ちましょう。牛乳と牡蠣を入れてひと煮立ちしたら手早く塩、胡椒で味を調えて火を止めましょう。

鶏肉と白ねぎの黒酢炒めは、蒸し焼きするときの火加減に注意しましょう。ねぎと調味料を入れた後は混ぜ合わせる程度に炒めてねぎに火が通りすぎないようにしましょう。

## お酒放談 第36話

前沢 正公

純米大吟醸英語で説明できる？

日本政府は2019年7月から、在外公館への赴任全員に日本酒の基礎知識を身につける研修を始めた。世界の各都市で約250の大使館、領事館事務所がある。約3500人が赴任している。

今までは在外公館はワインをふるまうのが主流であった。やっと日本酒を紹介するようになった。フランスは70年前からソペクサ（農産物振興会）が官民一体で活動している。事例、日本も天皇誕生日の記念式典で日本酒で乾杯する内規を設けた。外国人好みに合わせ、国際コンクールで受賞した日本酒のリストから選んでいる。21世紀の日本には外務省、経産省、農水省の改革が必須ですね。

## \* 今月のゲスト

今月は女性3名が参加されました。



## \* ミニ講演会

2月12日の例会終了後、久しぶりのミニ講演会を実施しました。講師は、メンバーの水野さん。テーマは、「植物の生存戦略と横取りする私たち」。植物は、その生涯で虫や鳥などに食べられたりしないよう様々な手を打っている。苦い、渋い、硬い、粘り等々。でも、成長して実が熟せば鳥などに食べられて種を運んでもらうことで増殖してい

く。人間は、苦味、渋み、粘り気等を、これが旨いんだと、成長途上の植物を食べている。



## 上北沢/ 3月の予定

3月11日 定例会中止  
 3月25日 定例会  
 25日は11日以降の様子をみてきめる。