

2018 新春ランチの会報告

「学んで食す 江戸東京・伝統野菜」



当日の詳細は、大竹道茂様のブログ「江戸東京・野菜通信」1月20日に掲載して頂いておりますのでご覧下さい。

当日の詳細は、大竹道茂様のブログ「江戸東京・野菜通信」1月20日に掲載して頂いておりますのでご覧下さい。

日時 平成30年1月15日(月)

12時～14時30分

参加者 48名

場所 mikuni Marunouchi

講師 江戸東京・伝統野菜研究会

代表 大竹道茂氏

ゲスト 三国清三シェフ

内容 「学んで食す 江戸東京・伝統野菜」をテーマに開催しました。

新春ランチは理事長のスピーチと田無のみかんのまるやかな甘さのジュースでの乾杯で始まりしました。

最初にサーブされたのはやさしい風味の千住ネギのスープ。続いて出された東京独活のレムラードと奥多摩ヤマメの炙りは独活の独特の食感とヤマメの組み合わせが意外でありながらも絶妙に相性がよく美味しくいただけました。

メインの愛媛真鯛のポワレバターソースは練馬大根と八王子米の大根飯が添えられ真鯛の風味とリゾットのような大根飯がよく合い幸せな気持ちになりました。

デザートとして出されたのは練馬産イチゴのミルフィーユと東京牛乳のバナナアイスクリーム。洗練されていると同時にどこか懐かしい味わいでした。食後は昨年11月の月例会で講師をしていたいただいた大竹道茂氏による江戸東京野菜のお話しをお聞きしました。途中から三国清三シェフも加わり話題は野菜のみならず秋川牛にまで広がり息の合ったやりとりが楽しめました。

11月月例会報告の補足説明

290号41ページ本文二段目9行目は正確には「徳川将軍たち」になります。

八代将軍吉宗が生類憐みの令により中断していた鷹狩を復活させた後、三河島のあたりでは将軍家の鷹狩が頻繁に行われ御膳所(休憩や食事の場)で献上された三河島菜は将軍たちに高く評価されました。

また吉宗が小松川村(現在の江戸川区)に鷹狩で出かけた時に御膳所で出された青菜を気に入りまだ名前がないことからその地にちなんで名付けたのが伝統小松菜です。



The Herbs

Spring 2018

Features / ローズ
鹿児島

Topics / 海外ハーブ事情
全国ハーブサミットかのやハーブフェスティバル案内
Study session 2018案内
2017年度資格試験問題解答



JAPAN HERB SOCIETY

特定非営利活動法人