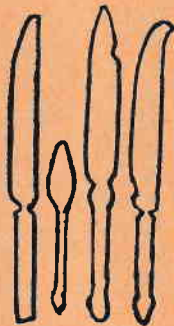


hysoise glacée ヴィシソワーズ

材料(4人分)
 じゃがいも……………3個(500g)
 玉葱……………大1/2個
 長葱(白い部分)……………2本分
 ブイヨン……………1ℓ
 牛乳……………600cc
 生クリーム……………200cc
 バター……………30g
 あさつき(刻んだもの)……………少々
 塩、コショウ……………適量

作り方
 (1)じゃがいもは皮をむき、一口大に。玉葱は薄切り、長葱は小口から薄切りにする。
 (2)鍋にバターを入れて熱し、玉葱と長



のひとり言

井 豊次

フランスでは、スープは「飲む」ではなく「食べる」と言うのをご存じでしょうか。もともとスープは、ブイヨンに浸したパンをさす言葉です。ポタージュは、鍋で煮た肉や野菜のことでした。18世紀以降、汁の方が主役になってからも「食べる」という言い方が残り、そして、そのスープやポタージュに四季が織り込まれました。例えば春には、市場にあふれるグリーンピースや新じゃが、新人参が色鮮やかに。そして初夏には、とうもろこ

オクソンの音楽会のお誘い

“高橋キヨシ”ラテン・ポップスのタペアルフレッドヒルの弾くレキントギターの音色に魅せられたのが15歳の時。歌手を目指しギター1本を手に大阪に……………

《高橋キヨシ》

MBS「ヤングオーオー」やNHKTV「ステージ101」では、歌に踊りに大活躍。第4、5回ヤマハポピュラーソングコンテスト歌唱賞受賞。
 第1、2回大阪大衆音楽祭優秀賞を受賞。



《ギター 古川忠由》

テレビ大阪「演歌一夜」、朝日放送ラジオ「植草貞夫のプロ野球スニーカー」などにレギュラー出演中。

期間 10月2日(月)～10月7日(土)

料金 ¥15,000(税サ込、飲み物は別)

お食事時間 PM6:00～

演奏時間 PM8:00～PM9:00

人数に制限がございますので、ご予約をお早めにお待ち致しております。

SAKE

夏の酒に代表されるものに「ビール」があります。このビールの歴史は、以外に古く、農業の歴史と同じくらいだといわれています。

日本でのビールの歴史は、かなり遅れており、江戸時代の末、蘭学者の川本幸民が、蘭書を手引きにビールを試醸したといわれていますが、明治の初めに、アメリカ人のコブランドによるビール製造が、横浜で始められたのが日本で最初のビールといえます。

その後、甲府や大阪、京都などで試醸され、明治9年には、ドイツで醸造技術を学んで帰国した、中川清兵衛を中心として、北海道開拓使札幌麦酒醸造所が開業されました。(サッポロビールを発売)この時から、本格的なビール産業の幕開けとなったわけです。

ビールの生産量が最も多い国はアメリカで「パドワイザー」を代表するアンホイザー・ブッシュ社は、世界最大のビール会社です。

徳川時代、幕府にビールの樽を献上したと伝えられるオランダを代表する、ハイネケン社のビールは、オランダ国内の半数以上のシェアを占めるばかりでなく、海外でも

広く愛飲されています。一人当たりの消費量が最も多い国は西ドイツで、レーベンプロイ社は、本場ミュンヘンを代表するビール会社です。

ビールの生命ともいえる「ホップ」は、桑科のつる草で、苦みや香りのもとになる成分が含まれる雌花を使用します。ホップは、ビールの味をよくするばかりでなく、濁りをとり、泡立ちをよくし、腐敗を防ぐ作用があります。また、ホップには、神経を鎮め、内分泌や外分泌を促進させ、食欲を増進する効果があることも証明されています。

特殊な原料や、発酵法を用いたビールもあります。例えば、ベルギーでは、ホップの代わりにビターチエリーを使ったチェリービールや、野生酵母を使って3～4年も熟成させるランビックなどがあります。ノルウェーでは、自宅醸造ビールが多く、杜松の実を香り付けたジュニパーエールや、柳などの若枝を使ったビールなどがあります。

このように、ビールは世界各国で、それぞれの長い歴史を持っているだけに、原料や製造法、色などさまざまな種類を持っている飲み物です。

(尾形)