

Let's try English!

Vol.123

Message FROM
Nathan John Clinch
(中学校ALT)



Do You Like Cheddar?

Hello Everyone. Today I am going to talk about my favourite food, cheddar cheese. Originally made in Cheddar, Somerset, England, it is now produced worldwide. Cheddar is one of the most popular cheeses in the native English speaking countries: The UK, The USA, Australia, New Zealand, Canada and Ireland. I do like most cheddars but I need to be clear, I am not talking about the cheap, mild or bland, industrially produced cheddar cheese. I am talking about the real, strong flavoured, extra-mature cheddar. It is so delicious! Real cheddar has a sharp, tangy taste with a distinct and pungent flavour, often slightly earthy. The texture is firm, with farmhouse traditional being slightly crumbly; if mature, it contains large cheese crystals consisting of calcium lactate - often precipitated when matured for times longer than six months. But I think its strong flavour is a problem, I think this makes it not as popular in Japan. There are few importers and even fewer makers of strong cheddar in Japan and as such, it is quite expensive. For the cost of a few 100 grams in Japan you could buy a kilogram in the UK! What is more, even though I have tried many different cheddars here in Japan, I still haven't found what I am looking for. This cheese has a strong sentimental value; it is the flavour of my youth. I am always searching for a delicious cheese that matches this flavour and I haven't found it in Japan yet. I guess I'll have to learn how to make my own!

こんにちは皆さん。今日は、私の一番お気に入りのチェダーチーズについてお話します。元来はイングランドのサマセット州チェダーで作られていましたが、今日では世界中で生産されています。チェダーは、英語圏の国々で最も人気のあるチーズの1つです: 英国、米国、オーストラリア、ニュージーランド、カナダ、アイルランドです。

私はほとんどのチェダーが好きですが、はっきりと言う必要があります。安価でマイルドな、または味気ない工業チーズについて話しているではありません。これは、本物の濃い味、超熟成のチェダーの話です。とても美味しいです!チェダーチーズは、はっきりとした刺激の強い味を持ちます。6か月以上の長期熟成が行われ乳酸カルシウム (Calcium lactate) の大きな結晶を含む、伝統的な製法でつくられます。チーズの質感は堅いが、農家の自家製チーズなどでは構造が脆いものもあります。でもその強い味が問題だと思えます。この味のせいで日本ではあまり人気が出なかったのでしょう。日本には本物のチェダーの輸入業者が少なく、チーズ職人も少ないため、かなり高価です。日本の何百グラムの値段でイギリスでは一キロぐらい買えます!さらに、日本にあるいろいろなチェダーを試しましたが、探しているものがまだ見つかりません。このチーズは私の青春の味という感傷的な面があります。いつも似たような味の美味しいチーズを探していますが、日本ではまだ見つけていません。自分で作る方法を学ぶしかないかもしれません、はあ〜。

Where is the best cheddar from?
'West Country farmhouse cheddar', has a protected designation of origin and is produced only in the very south west of The UK. This is a name that is only allowed for cheddar cheese that meets local ingredients and traditional manufacturing standards, and is limited to the four counties of Somerset, Devon, Dorset and Cornwall. Shown in white here.



最高のチェダーはどこから?

ウェスト・カントリー・ファームハウス・チェダーチーズは原産地名保護制度の対象としています。これは地元の材料・伝統的な製法基準を満たしているチェダーチーズにのみ許される名称で、生産地は白色で示されたサマセット・デヴォン・ドーセット・コーンウォールの4州に限定されています。



公民館ヨガ教室 参加者募集



場 所 エコールみよた 大会議室
申 込 方 法 随時電話、窓口、町公民館SNSへのメッセージにて受け付けます。
問い合わせ先 教育委員会生涯学習係 (32) 2770

※予約制のため、事前に参加する日をお申し込みください。

「地域のゆとりヨガ教室 ~こどもが真ん中~」

地域のママパパ、おじいちゃんおばあちゃん、各世代一緒に集い、自然体の赤ちゃんをお手本にしながら、ゆったり身体を伸ばしていきましょう。
※お子さまを連れて参加できます(生後2カ月以降)。
※授乳・おむつ替えも室内でできます。
※病気やけがをしている方は医師に確認してからご参加ください。



講師: にしかわ まさえ
米国公認クリアルヨガ教師
・保育士

日 時 5月6日(木)、20日(木) 午前10時~11時
持ち物 ヨガマット(※レンタル100円)、ブランケット
参加費 800円/回 定 員 10名

「リラックス・リフレッシュヨガ教室 ~心と体を整える~」

日ごろの疲れを癒したい、凝り固まった体をほぐしたいなどのお悩みをお持ちの方、ヨガを通して心身共にリラックスしてみませんか?
※小学校高学年以上からの参加が可能です(保護者同伴)。



講師: なかざわ ようこ
ヨガインストラクター

日 時 5月7日、21日、28日(金)
午後6時30分~7時30分
持ち物 ヨガマット(※レンタルはありません。)
参加費 500円/回 定 員 15名



女性と赤ちゃんのからだ相談室 カモミール

「だっことねんねのお話~新生児からできるまんまるケア~」

まんまるケアって知ってますか?赤ちゃんの身体にあっただっことねんねの仕方をレクチャー。赤ちゃんの反り返り、むきぐせ、便秘、背中スイッチでお悩みのお母さんや、これからご出産予定の方、まんまるケアにご興味ある方はどなたでも!ご家族の皆さんでご参加ください。

※持ち物: お子さまに必要なもの

講 師 梅澤 あやこ(理学療法士)
日 時 5月12日(水) 午前10時~11時
参加費 800円 定 員 10名

オンライン(zoom)でも開催します!
会場がオンライン(zoom)か、ご希望の参加方法をお伝えください!

※zoomでの参加を希望される方は、町公民館SNSへメッセージをいただいた後に、参加URLを返信します。

御代田町公民館SNSを
開設しています!



instagram



facebook



twitter

