

毎月 新聞 ごはん

第 1 0 号
2005年3月
発行者
トル・スター・レストラン
インターネット無線スポット

FREE SPOT
あります。

「毎月新聞ごはん」は、
リトル・スター・レストランが
発行している新聞です。



トル・スター・レストラン
Little Star Restaurant
トル・スター・レストラン / Mitaka, Tokyo
tel: 0422-45-3331
www.little-star.ws

果実の おいしさ、 お酒になって うれしすぎます。

トル・スター・レストランは、夜は「お酒の楽しむことのできるごはん屋さん」。もちろん大酒飲みの方から下戸の方まで、お客様は様々ですが、比較的天んなお客様でも飲んで飲まれるのが果実酒です。当店の果実酒は、すべて自家製。その代表は六月になると漬ける梅酒です。今お出ししている梅酒は一昨年の六月に漬けた三種類。アルコール度の低いみりん漬けた「ソフト梅酒」、通常の焼酎で漬けた「スタンダード梅酒」そして熟成した焼酎で漬けた「本格梅酒」をご用意

していま
す。それ
ぞれ個性
のある味わい
ですので、色々
試してみるのも面白いかも知れません。
また、季節ごとに旬の果実で果実酒を漬けています。今飲み頃は「ゆず酒」と「きんかん酒」。もう少しすると「いちご酒」も飲み頃を迎えます。季節ごとの果実のおいしさが、少し遅れてお酒になって届きます。果実酒も旬のもの。数にも限りがありますので、ぜひお早めにお試し下さい。(麻)



小星★人語

新学期に行われる、係決め。小学校から中学校までを通して、私が好んで何度も立候補した係は「新聞係」。中学校では三年間、ずっと新聞係に立候補していました。言うまでもなく、学級新聞を企画、編集、発行する係です▼とは見え小学生や中学生の新聞、スクープなどはまずありません。自然に内容は学校行事のことや季節ごとのイベントのことなどに終始します。先生から渡される、その時期ごとの「お知らせ」を移すだけのような新聞がいやで、ある時から友達が興味持って読んでくれるような記事を企画するようになりまして▼本当の新聞のように四コマ漫画をつけよう、季節ごとの話題に関するアンケートを採ってみよう、担任の先生以外に自分のクラスについてどう思うかインタビューしてみよう……うまくいったかどうかは分かりませんが、熱意に押されてか「次はいつ？」と新聞を楽しむにしてくれるクラスメイトも出てきました▼考えてみれば昔から、楽しいことや面白いことを探さなければならぬ、さらにそれをみんなに教えたい、という思いが強い性質だったようです。お節介といえはお節介ですが、その性質は直らずに至ります▼「毎月新聞「ごはん」は、学級新聞ならぬお店新聞。ちょっと変わったお店のチラシです。けれどお店を知っていただけでなく、暮らしの中にも小さな楽しみを見つけてお役に立てれば……。そんなことを思いながら作っています(麻)



入ってみたい。

よーするね(笑)

小さな星のすきま。

31キ戸です。



路

面店にくらべて、ビルの三階というのは、気軽に入るにはかなり敷居の高いものです。僕自身、三階まで上がってはみたモノの、そこどこかと黒くて大きな扉があったりして、あっという間に強面の男性に暗い店内引っ張り込まれて、身ぐるみはがされて、ほうほうの体で帰宅する羽目になったらどうしようか思っちゃいますからね(笑)。

この新聞なんかを手に、三階まで上がってくださる勇気あるお客さんに少しでも店内の様子がよくわかった方が入りやすいだろうから、お店の扉は透明性の高いものがないと思いました。でも、ガラス一枚物の扉では、うちのお店らしくありません。内装は白い壁に濃い茶色の床面。家具も古道具を中心に買いそろえ、ちょっと懐かしい、なんとなく昭和なかんじのイメージが僕らの中にはありました。

調理道具、食器、厨房設備を見に行った合羽橋商店街の古民具を扱う小さなお店で思いがけずその扉に出会ってしまいました。

磨りガラスや筋の入ったガラスは、透明度を保ちつつ、でもあけ付けじゃない程長い塩梅。それにより、お客さんをやさしく迎えてくれそうな、そんな控えめなたかさがそこにはありました。僕は直感的に、なんだかこれはもう大丈夫だ、と思いました。お客さんはきっと入ってくれ、僕等はきっとうまくいかなうと。ちょっと気が早いんじゃないの?(笑)。

幸い、素敵な扉ですね、懐かしい等々とお客さんに言っていたたくこともしばしば、とても評判のいい扉なんです、なにせ元々古いものですし、お店の扉にしては造りもちょっと華奢ですので、なるべくやさしくしてあげてくださいね。(お)



浅草・合羽橋の古民具・古材を扱う専門店〈soi〉で、購入。実は、化粧室の古いドアもいっしょにここで購入しました。

Interior & Style Design soi

http://www.spera.co.jp/takenokohori_01.html

世

にはなんとコーヒー党が多いことか。お店を始めてあらためて強く思いました。根っからの紅茶党としては寂しい限りです。確かに、紅茶のおいしい店というのは少ないのですが、昔に比べたらずいぶん増えたように思います。

私かなぜ紅茶好きになったのか、全く覚えていませんが、中学生頃には好きでした。高校生の時、初めて自分のティセツトを買ってもらいました。友達を家によぶことなどほとんどなかったのですが、たまにそういう機会があるとき、いそいそと紅茶をいれました。少しずつカップなども買っていた結果、一人暮らしを始める時に、ティポットだけでも四つ持っているという不思議な事態になりました。その後、イギリスで飲む紅茶のおいしさを知り、もっともっと紅茶を好きになりました。日本でもおいしい紅茶が手に入るようになりました。気になるとすべに買っていました。けれど、一人で飲むにはもったいないので、親しい

小さな星のごはん、 小さなこだわり。



友人を招いてお茶会を開いたりもしました。紅茶を飲むとほっとします。その香りに包まれるだけで幸せな気分になります。また、紅茶を入れるという作業も心を落ち着かせてくれます。ポットとカップを温める。やかんで水を沸騰させる。茶葉を量ってポットに入れ、熱湯を注ぐ。蓋をしてポットカバーをかぶせ、蒸らす。時間になったら茶漉しを通してカップに注ぐ。ふうわりと香りが広がります。私が一番好きなのは、ダージリンのオータムナルです。香り高く、味わい深い。当店で、季節に合わせてダージリンを用意しています。そして、その香りと味をそのまま知っていたきたくて、砂糖とミルクはおだししていません。希望の方にはおつけしますが、まずはストレートで試してみてくださいと思います。

一方、アッサムティーはしっかりとした紅茶なので、ミルクを入れるとより一層おいしく召し上がれます。

たまには紅茶もいかがでしょうか？ (圭)

vol.08

香りを楽しむ紅茶

日本のソムリエ

★今月のお題★
旅立ち

テーマに応じたお薦めの本を紹介する「本のソムリエ」。春は旅立ちの季節。どこへ、何から旅立つのか？ソムリエの思う「旅立ち」は？



『プロ論』

B-ing 編集部 徳間書店

私の中で「旅立ち」と「絶叫」は同じカテゴリーにある。どちらも見えない力につき動かされてしまっているからだ。本書「プロ論」は電車の中で読んでいて「ああ面白い」と絶叫したくなってしまった二冊。真のプロ五十人により、凄く楽しい世界にびよーんと連れて行かれそうな気配に「これぞ精神的な旅立ち？」脳にぐっぐと効く一冊なのです。



『深夜特急』

沢木耕太郎 新潮社

人はなぜ旅立つのか？何かを探して、何かを求めて。あるいは、何かから逃げるように、何かを断ち切るように。いつどこへ、何のために、いや、理由などいらない、ただ旅するために旅立つ、そんな旅立ちがあってもいい。王道かも知れないが、旅立ちといえはやっぱりこの本を無視して通ることはできない、旅人たちの永遠の参考書。



『ランドリー』

森 淳一 メディアファクトリー

今日も無事に一日が終わる。自分の住み慣れた環境の中で、毎日が過ぎていく。これを安定した生活というのかもしれない。これでも問題はない。ないけれど、このままではいけない。旅立ちの時はいく。自分がよりよくなるために。頭ではわかっているのに、ぐずぐずしている。そしてまた、薄団にもぐりこんで、現状に満足してしまっている自分。

hishimata's choice

mizazaki's choice

fukazawa's choice

深澤圭一
Keiko Hisakawa
宮崎麻美
asami mizazaki
神島あつ子
Atsuko Kamishima

旬なお話

去日もはらげさせ

先日、桜の開花予想が発表されましたが、桜といえは思い出す和歌があります。

世の中に絶えて桜のなかりせば
春の心はのどけからまし

在原業平

この世に桜なごなかつたら、いつ咲くか、いつ散るかとははらはらすようなこともなく、春の心はのどかだろつに。

とてもよくわかる気がします。桜は咲く期間が非常に短く、風が強かったり、雨が降ったりしてしまつと、あつというまに散つてしまします。そして、あの淡いピンク色どことなく、はかない花という感じがします。そろそろお花見計画を立てている方も多いことでしょう。

その桜よりも早い時期に咲き、春の訪れを知らせる花があります。それは梅です。今は、桜のほうが春の花のイメージですが、昔からそうだったわけではないようです。桜は古くは「古事記」「日本書紀」に登場しますが、「萬葉集」に歌われているのは梅が圧倒的に多く、桜の約三倍ほどあります。時代で言うと奈良時代、花といえは梅でした。当時は中国の文化の影響が大き



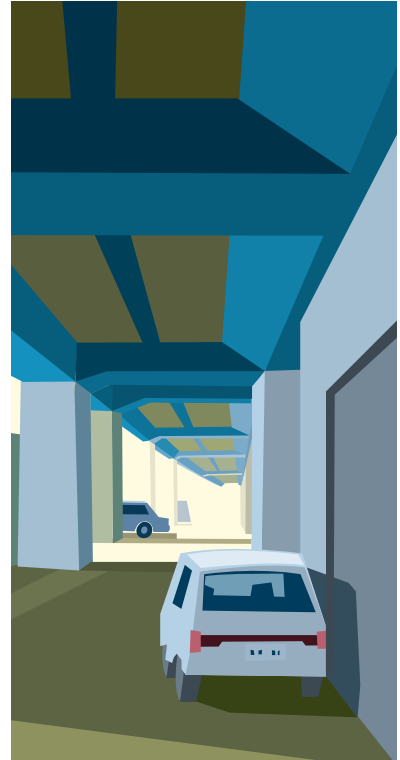
ところが、平安時代になると桜のほろが好まれるようになります。内裏に橘と並んで植えられていた梅も桜にとって変わられます。その後、鎌倉時代には完全に花といえは桜となり、江戸時代にソメイヨシノが生まれ、益々、桜が台頭してきました。

昨年の三月、伊豆の川津桜を見てきました。三年ほど前は、運良く、奈良の水室神社の枝垂れ桜を見ることができました。新宿御苑、靖国神社、千鳥ヶ淵……。近場では、井の頭公園、玉川上水、そして、小さいころによく行った野川公園や基督教大学。考えると、桜のお花見はしたことがあるけれど、梅はしたことがありません。久々に自転車で吉祥寺まで行った二月のある日。井の頭公園で寒桜がきれいに咲いているのを見つけた。それならば、うちの近くのも咲いているだろうと、寒桜のある道を通って帰りました。案の定、咲いています。それだけではありません。よくみると、いろんな場所で、梅だつてきれいに咲いているのです。ついつい寒くて下ばかり向いて歩いていたいせいか、全然気がつきませんでした。これはいけないと思い、なるべく周りを見ながら歩く毎日です。今年には間に合いませんでしたが、今度は梅でお花見もいかなあと思つています。もちろんお供には、おいしいお弁当とお酒があればなによります。さて、今年の桜のお花見は、どどこでしようか。(圭)

① インフォメーション

■「毎月新聞ごはん」、置いていただいています。

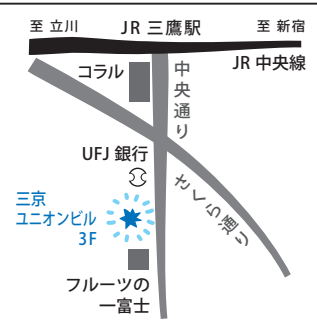
以前から置いていただいていた三鷹ロソンの「フルール山本」さん、南口中央通りの「古書上々堂」さんに加え、さへら通りの「三鷹の森書店」さんにもこの小さな新聞を置いていただけることになりました。ありがとうございます。こうして少しずつつながりができてるのも、またうれしいものです。



■ホームページが携帯電話対応になりました。当店のホームページが携帯電話に対応しました。日替わりメニューのチェック、スタッフのヨタ話などお楽しみ下さい。アドレスはPCと同じへ、<http://www.little-star.ws/>

編集後記

今月は確定申告のせいでぎりぎり三月すべり込みセーフ。来月はおたおたしてたらすべGW。早めにやらねちゃね。(お)



Little Star Restaurant
リトルスターレストラン / Mitaka, Tokyo
東京都三鷹市下連雀 3-33-6
三京ユニオンビル 3 F
Tel+Fax 0422-45-3331
●営業時間
11:30 開店 ~ 24:00 閉店
(土日・祝祭日は12:00開店 / 日祝祭日 23:30閉店)
フード・ラストオーダー 23:00 (日祝祭日 22:30)
ドリンク・ラストオーダー 23:30 (日祝祭日 23:00)
●定休日 毎週月曜日
<お知らせ>
平日の開店時間・ドリンクラストオーダーが
05年1月より30分早まりました。ご了承下さい。