

秋休みを利用して、ツアーライの実家である山口に帰省してきました。実家のある町は山の上の方で、空気が高く空気は澄んでお水とお米で、リンゴの美味しいところです。当店のお米は、この町の農家、岡さんによつて、ほぼ有機栽培でつくられています▼岡さんは後継者がいません。数年後にはあの田んぼを耕す人がいなくなつてしまつのか、あのおいしいお米が手に入らなくなつてしまつのか? 岡さんだけではなく、この農家さんでも後継者問題は深刻で「このままではいいものが失われてしまつ」と義弟は嘆きます▼私個人として、そしてお店として、何ができるのか? 私が後継者になつて米作りをすれば解決する、という問題ではありません。岡さんが後継者を求めているか? という問題もあります。後継者を捗すことなく農家をやめてしまつのは、よくあることなのだと思います▼とりあえず今できることは、眞面目にいいものを作っている、その人から買うということ。もちろんお米に限らず、そして食べ物に限らず、誰から、何を、どういう品質のものを買うか? ということを、吟味することが、いいものを残すことにつながるはずです▼そうして、ご飯を食べに行くとき、私は美味しいごはんを、気持ちよく食べたい。そういう自分が、つい選ぶことを考えさせられる帰省でした(麻)

たべて味わつて至福？！
旬の魚の南蛮漬けで一杯。

酒と 燗

見てうつとり、

二ーレタスを食べやすい大きさにちぎって敷いたその上に、一度から揚げして一晩じっくりと南蛮のタレを染み込ませた魚を乗せ、そこへ細く繊細に切られた玉ねぎ・人参・ピーマンを段々に重ね盛った南蛮漬けの皿を見るひ、うつむきてしまふ。当店の南蛮漬けといふは、鯖・小アジ・チカラ・時には豚肉…と一年を通して旬の魚をメインにいろいろなバリエーションがあるが、中でもとりわけ「鮭」が好きだ。

その皮を大事にとておき、最後に細切り野菜を皮でクルリと巻いて食すのがなんとも口に楽しい、というワケである。皮の旨み、野菜の彩り、歯ごたえの奏でるハーモニー、目でも舌でも味わって、いかにも至福である。先日のボジョレーでも、つまみに大人気だった南蛮漬け。赤ワインでも、白ワインでもモツテコイである。すっかり寒空な今日この頃、シナモン香るあたたかなホットワインと一緒にいかがだらう。(スマタ)



リトルスター・ユーレクション——暗に「リトコレ!」

ごはん・ご飯などにも、お酒などにも ぶらりと召し上がりたい方に
是非 料理屋のお店として、当店自慢のメニューの数々をぜひお召し上がりください!!

うらりキ喜びテニ!!
じゅことじゅう葉入のさく工くユロモ!!
テニハリ甘だしきつけテニ
シヤキシヤキキヤベシの
チカラヒハシトニコロモ!!



日 夕ダイエッタ! な私ですが、お
層の賄いにこれがあるときけ
迷わず食べるというのが「しそちらめ
んどんかつ」だ。もちろんこれが数
のリストランチメニューの中でもマ
イベストランチである。

ふつうのフライと大きき違のは、し
その葉とちりめんじやこをが入った
衣をたっぷりつけるために卵と粉を
二度づけするという手間をかけてい
るところ。衣から覗くじゃこたちの
顔のかわいいことかわいいこと。おつ
とく目を合わせちゃダメですよ。食

べられなくなっちゃうから。
そしてしそちらりめんどんかつといえ
ばスタッフ内で「トマトの甘だれ」とい
呼ばれているケチャップベースの甘
辛ソース。作る人によって少しその辛
さレベルが変わるのはご愛敬。部類の
「トマトの甘だれ好き」の私は賭いで
いたぐくときはソースを二倍量でい
ただきます。もちろんお客様にも倍量
できますので、お声かけくださいね。
ごほんもつられて倍量になること間
違ひなし!わたしの後に続く「トマト
の甘だれ好き」募集中です。(のだみ)

「しそちりめんどんかつ」
決め手は「トマトの甘だれ」！
ダイエッターも飛びつく！

お詫び

まずは、布選びから。好きな布屋さんを三、四軒と行きたいところを押さえ、二軒のお店を行き来。素材と厚み、幅を見ながら、値段とのバランスを考えて探しします。真っ白な、綿麻混紡の布。厚さも透け過ぎず、飾られたらきっと素敵に違いない、と想像させたうえで決まり。麻が入っていると、洗った時に十五パーセントほど縮んでしまうので、余分な長さを足して貰います。

この時点では、時間がかかっているのですが、次の工程からも手は抜けません。久々の大きな作品、私の几帳面なA型魂に火がついたのです。で

さらに、さらに、お店のカーテンは火災予防のため、防炎加工という特殊な加工を施さなければいけません。クリーニング店で出来ます。こちらはokayanにお願いしました。一週間でお店に届くううなので、楽しみです。

十二月には、取り付けをするので、おニューなカーテンでクリスマスを迎えられそうです。間に合って良かった…。

夏の頃：いやもうと、前から気になっていた、店のカーテン。日に焼け、繊維ももうくなり、だいぶくたびれてきたのです。

オーナー okayanからの依頼で、新調することにしました。もちろん、リトスタ手芸部長を自任する私の手作

は、次の工程行きます！



當初見聞讀人



冬の寒い夜道、イヤフォンをして歩きながら聴けば、小さな灯りがきっと心にこだまするだろう。(お)

「リトルメロディ」

七尾旅人

母の得意料理の筆頭は角煮で、父も、妹も、甥っ子も、母の親友も、みんな「あの角煮がいちばん!」という。その角煮は沖縄風でも中華風(トンポーロー)でもなく、母の郷里・熊本風の味付けのようだ。

豚バラ肉のブロックを、できれば大きい固まりのまま、たっぷりのお湯で、生姜とネギの青いところと一緒に2～3時間、たまにアツを取りながら茹でる。やわらかくなったら好みの大きさに切り鍋に並べ、かぶるくらいにゆで汁を張り、砂糖・たまりしょうゆ・酒・八角で、あっさり調味して30分程度煮、さらに黒糖とたまりしょうゆとほんの少しの濃口しょうゆでこつくりと味付けし30分。とろとろの角煮ができる。最初から味付けしないのが柔らかく仕上げるコツ。お店の角煮はさらに一晩おいて、脂分を固め取り除く、ひと手間をかけている。

