



毎月
新聞
ごはん

第 1 3 号

2005年6月

発行者

リトル・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。



ふじんきょうごちそう。

Little Star Restaurant

リトル・スター・レストラン / Mitaka, Tokyo

tel:0422-45-3331

www.little-star.ws

今年の梅酒 はじまります。

年の六月、お店で仕込んだ梅酒がいよいよ出荷を迎えます。一昨年に漬けた梅酒がちょうど完売となりつつあるのです。

リトル・スター・レストランの梅酒は手間暇かけた自信作。農園から直接取り寄せた青々とした梅に、ひとつひとつ丁寧に竹串で穴をあけ、旨味が十分にお酒に染み渡るようにしています。それを本格麦焼酎で漬込みます。今年お出しできるのは、梅酒用に作られた本格麦焼酎で漬けた「スタンダード梅酒」と、熟成させた旨味の濃い焼酎で漬けた「本格梅酒」の二種類。どちらも梅の香りと酸味の生きた、どこにもないオリジナル梅酒になりました。

また、新しく「コーヒー焼酎」も始めました。当店自慢のオリジナルブレンドのコーヒー豆を、麦焼酎に漬け込んで作っています。香ばしいコーヒーの香りと、深くコクのある苦みと旨味をお楽しみ下さい。(麻)

小星★人語

「梅雨」は「五月雨(さみだれ)」と同じ意味です。梅の実の黄熟する頃に降り続く雨なので「梅雨」。旧暦の五月に降り続ける雨だから「五月雨」。「五月雨」の方がかの「古今集」以来使われてきた雅語で、「梅雨」はいわゆる俗語なのだそうです。▼「走り梅雨」とは梅雨入りに前に見られる、梅雨を思わせる天候のこと。「迎え梅雨」とも言いますが、そうして梅雨入り宣言が出ると、とたんに晴れの日が続く気がします。▼そうして雨が少なく、名ばかりの梅雨になると「空梅雨(からつゆ)」と呼ばれることになりましたが、それはそれで困ったもので、農作物や真夏の給水のことを考えると梅雨にもしっかりと欲しいものです。▼ざーっと降ってはさっと止むことを繰り返す、メリハリのきいた明快な梅雨を「男梅雨」、シットシと長く降り続くしとやかな梅雨を「女梅雨」と呼ぶそうですが、今は逆のイメージも多いのではないのでしょうか。▼そうして雷をともなって、ひととき激しく降る雨がずっと「送り梅雨」で、梅雨も終わりに近づきます。この雨が止む頃には夏到来ということになります。▼ちなみに梅雨が明けたと思ったらのに、なぜかまた雨が何日か降り続くという現象が「帰る梅雨」。「戻り梅雨」とも言うそうです。▼梅雨は暑い夏の前の、心と体の準備の時期。そう考えると微妙な風情のある時期だとも感じられます。今日も「雨ニモ負ケズ」のご来店をお待ちしております。(麻)

ネ

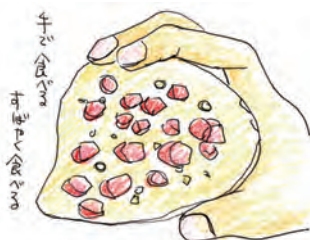
パール・カトマンズを旅したのは
二〇〇一年の春。一週間の滞在中、
毎日通った場所が二つありました。

一つはチベット最古の寺院といわれる「スワ
ヤンプナート」。宿から歩いて片道四十分ほ
どの道のり、丘を登り、さらに長い長い階段
を上ると現れるストゥーパ（仏塔）に挨拶し、
カトマンズの街を見下ろすのが日課でした。
そして夕方になる頃、街に戻ります。入り口
に下がった暖簾が開店の印。店内は地元の人
らしき客でいっぱい。蒸し餃子「モモ」、
チベット風うどん「トゥクパ」、そして毎日
必ず注文したのが「マサラ・パパド」でした。

旅の

うま
うま
うま。

その1
マサラ・パパド



横のテーブルに座った地元の人が食べている
のを指さし、「あれ、ちょうだい!」とやっ
たのははじまり。豆を挽いた粉で作ったス
ナック「パパド」の上に、トマトや玉ねぎ、
小粒で激辛の唐辛子ピッキース、それに何か
スパイスが混ざった具、「マサラ」がたっぷり
のっけています。舌が痺れるほど辛いのに、
なぜかおいしい。すっかり「マサラ・パパド」
に、ビール「ツボルグ」の組み合わせが定番
になりました。

毎日通ったこのお店の名前は、Little Star
Restaurant。小さなチベット家庭料理店
の名前は、忘れられない名前となりました。

(麻)

チ

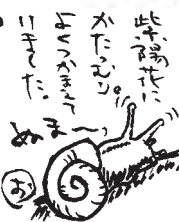
ベツト料理「マサラ・パパド」
を、当店風にアレンジ。豆を挽
いて作ったスナック「パパド」の上に、
当店オリジナルカレー粉などのスパイ
スで調味した「マサラ」をのせました。
ばのばり、ビールのお供に最適!

LSR Collection
マサラ・パパド
vol.01



旬な話

梅雨のこの季節。空はどんより暗く、雨がしとしと降り続ける日々。湿度が高く、不快指数が高まること間違いなしです。



えるし、飲み水を始めた生活用水も不足してしまいます。天の恵みとも言うように、雨は、空からの贈り物とも言えます。

贈り物といえば、オープン一周年を迎え、知人、友人、お客様と、沢山の方にお祝いをいただきました。ありがとうございます。思い

梅雨のこの季節。空はどんより暗く、雨がしとしと降り続ける日々。湿度が高く、不快指数が高まること間違いなしです。会社勤めをしていたころ、雨が降る日は、ほとんど完全武装でした。制服のない会社だったので、なるべく濡れたくはありません。レインコート代わりに、暑くても薄手のコートを着て、靴には防水スプレーをかけ、靴には必ずタオルを入れていました。それでも多少は濡れてしまいますし、混んだ電車の中を考えると気がめいます。

梅雨に限らず、雨の日はあまり好きではなかったのですが、以前よりもう雨とつき合えるようになった気がします。室内で本を読んだり、映画を観たり、音楽を聴いたりして過ごすとか。降っているのかかわからないような小降りときは、神経質にならないで傘をささずに歩くとか。道端や庭に咲いている花、草木が雨に打たれて瑞々しく輝いていることに気づくとか。特に今は、曇り空に顔を出す太陽のように、紫陽花がきれいに咲いています。

雨が降らなければ、困ることもあります。空梅雨とか、雨不足は、農作物に影響を与

がけない方からいただいたりもして、びっくりしました。また、記念にお配りした缶バッジも好評で、差し上げるとその場でつけてくださるお客様や、後日来店時につけてくださるお客様もいて、とてもうれしく思いました。

人からプレゼントをもらうとうれしいのは、モノをもらったからというただそれだけではないと思います。そのプレゼントをその人が、選ぶんわり作るなりしてくれたとき、その人が自分のことを思ってくれた、そのことがうれしいのです。

以前、ある人に言われました、「give and take (ギブアンドテイク) give and gift (ギブアンドギフト) 相手に何かをしてその見返りをもらおうというのではなく、相手からもらったものは贈り物なんだというその考え方。最近お店でも同じだなあと感じます。お料理やサービスを提供して、一番うれしいのは「おいしかった」「おいしいさま」と言うお客様の笑顔です。その笑顔が私たちにとって最高のギフトです。そんなことを思いながら、雨の降り続ける日々も、変わらず、お店を開けてお客様をお待ちしています(圭)



hieshima's choice

『ナラタージュ』
島本 理生 角川書店



mizasaki's choice

『顔に降りかかる雨』
桐野 夏生 講談社



fukazawa's choice

『チップス先生さようなら』
James Hilton 新潮社

一日に一度は雨が降ると言ってもいいほど、英国ではよく雨に出会う。しばらくいると、どんよりとした曇り空にはすっかり慣れてしまう。ぼつり、また降り始めた雨はそう強くない。皆、傘もささずにさっそうと歩いてゆく。緑の香りがいっそう濃くなり、町はしっかりと濡れていく。紅茶をすすり、窓に伝う雨を眺めながら、思い出にひたるひととき。

深い悲しみを湛えると、人の心はシンとする。悲しみは、人に静けさをまもわせる。けれど、現実には否応なしに、騒音を伴いながら降りかかる。目をつむり、耳を閉じ、深い眠りに落ちていくことも、まるでそれが使命であるかのように降りかかる、雨のような現実。時に静かに、時に轟音と共に。静けさをまとった女探偵、ミロの初仕事。

学生時代一度くらいは誰しも教師に淡い恋心を抱いたことがあるのではないだろうか。見つめるだけの恋の甘さと残酷さ。その虜になったのか島本作品では何度か先生と生徒の恋が描かれる。どうしようもなく内側から湧いてくる恋情は終りを知らない梅雨の雨のようだ。芯の強い落ち着いた女子高生の主人公に共感を覚える読者も多いことだろう。

★今月のお題★

雨の匂いのある本

テーマに応じたお薦め本を紹介する「本のソムリエ」。雨がシトシト降り続けるこの季節に似合う、本のソムリエのおすすめ本は？

深澤圭子

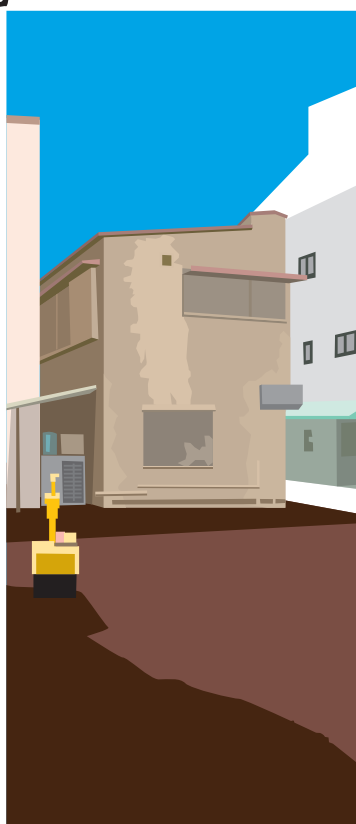
keiko fukazawa

宮崎麻美

asami miyazaki

神島ゆづ子

yuko hieshima



六月一日はリトル・スター・レストランの開店一周年記念日だったわけですが、その記念にたくさんのお客様からお祝いのお言

■ たくさんのお祝い、
ありがとうございます。

■ 梅酒を漬けました。
毎年の一大イベント、来年お店でお出しするための梅酒を、一日がかりで漬けました。梅雨直前、晴天に恵まれたので屋外での仕事にしました。梅を洗い、乾かし、梅に竹串で一つ一つ穴を空け、三十キロの梅が罫事に瓶に収まりました。これで来年の六月頃まで、冷暗所に保存されることになりました。とれたての梅を迅速に漬けましたので、来年の出来が楽しみです。



葉、お花、プレゼントなどを頂戴しました。本当にありがとうございます。これからも心地よい空間と美味しいごはんをご用意できるようにがんばりますので、二年目もどうぞよろしくお願ひします！

■ 「お店ができるまで」展
お待たせしております。

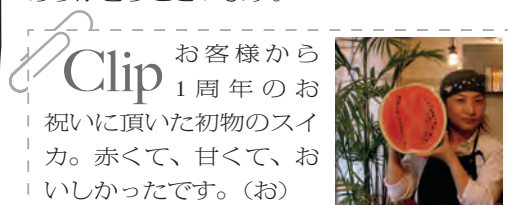
やりますといっておきながら、お待たせしております。一周年記念特別展示、リトル・スター・レストランが開店するまでの約半年を追った「お店ができるまで」展、近日スタートいたします。お楽しみに。

編集後記

予告通り、プチリニューアルしてこの小さな新聞、おかげさまで今号から「風のすみか」さんにもおいていただけたことにもなり、少し印刷部数も増やして二年目スタート。いつも読んでいただいている皆さん、ありがとうございます（お）

「毎月新聞 ごはん」、
置いていただいています。

三鷹ロンロンの「FLEUR やまもと」さん、南口中央通りの「古書 上々堂」さん、さくら通りの「三鷹の森書店」さんに加えて、今月から吉祥寺通り、三鷹の森ジブリ美術館向かい、天然酵母のパン屋さん「コミュニティ・ベーカリー 風のすみか」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。



★ 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 3F
Tel+Fax 0422-45-3331 e-mail info@little-star.ws

●定休日：毎週月曜日



●営業時間：11:30 ～ 24:00

(土日・祝祭日は 12:00 開店 / 日祝祭日 23:00 閉店)

フード・ラストオーダー 23:00 (日祝祭日 22:00)

ドリンク・ラストオーダー 23:30 (日祝祭日 22:30)



PCでも携帯でも▶▶▶▶ <http://www.little-star.ws/>