

新聞ごはん

第31号

2006年12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



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。



小星人語

毎日「ありがとうございました」と、お客様をお見送りします。
週末には「よい週末を!」とか、「よい休日を!」となることもあります。
お客様には「どうぞお大事に」。うれしいのは、毎日・毎週いらっしゃるお客様に「また明日!」「また来週!」といふ挨拶でしょうか。来店されたことへの感謝の気持ちで、またの来店をお待ちしていることを伝える挨拶に、マニュアルはありません。何かのきっかけで親しくなったり、お話ししたお客様に、そのお客様にしか分からぬキーワードで挨拶するのも楽しいものです。感謝だけでなく、お詫びしなくてはならない時も、もちろんあります。「お待たせして申し訳ございませんでした」「狭いお席ですみませんでした」。何かがあつたときに、きちんとお詫びの気持ちもお伝えするのは、別際のたいせつな会話です。

▼

クリスマスには「メリークリスマス!」と申し上げることも多いと思います。恥ずかしい部分もあるのですが、声に出して言うとなぜか楽しく、幸せな気分になる言葉です。そして年の最後には「よいお年を!」「また来年!」とご挨拶します。ひとり、またひとりと帰られるお客様に声をかけるたび、静かな幸せが心に満ちてくるを感じました。今年もこの挨拶の季節がやってきます。来年もまた、皆さんと過ごせる幸事を願いつつ「よいお年を!」(麻)

木

枯らし吹く季節、家路を急ぐ…

その前に、ちょっと寄り道して行かれてはいかがでしょう?

リトル・スター・レストランでは、この冬からホットワインをお出しすることになりました。ほんのりシナモンの香りがうれしい、じんわり甘くてあったかいホットワインは、体の中から温まりますよ。もちろん当店得意の日本酒も熱燗でご利用できます。利き酒師の店長が、熱燗にする旨味を増す銘柄をご用意してお待ち

(ま)とすま。(ま)
あたがす酒。



ちしています。もちろん焼酎だって厳選セレクト、お湯わりになると芳醇な香りに酔いしれることが譲け合いで。リトル・スター・レストランでは、この冬からホットワインをお出しすることになりました。ほんのりシナモンの香りがうれしい、じんわり甘くてあったかいホットワインは、体の中から温まりますよ。もちろん当店得意の日本酒も熱燗でご利用できます。利き酒師の店長が、熱燗にする旨味を増す銘柄をご用意してお待ち

ます。もちろん当店得意の日本酒も熱燗でご利用できます。利き酒師の店長が、熱燗にする旨味を増す銘柄をご用意してお待ち

料

理人の本分は、様々なレシピや技法を覚え、料理の腕を磨いてゆくこと。と思つていましたが、最近はもう一つとても大切なもの的存在を感じるようになつきました。

それは、「味覚を鍛える」ということ。

どんなに調理の腕を磨いて緻密な味を表現できるようになったとしても、味覚が未熟であればそれを判断することができません。

最近は舌のトレーニングのために、一日何回か塩を少し舐めるようにしています。体調がいいときは塩の風味や甘味までも感じることができるのですが、体調がマイナスな時には尖った塩気しか残りません。寝起きや満腹時も思いのほか味覚が鈍ることもわかり、公平

LSR Collection リトコロ

レバー嫌いも
克服しちゃう?
レバーペースト!

その7 味覚を鍛える。

アタクシヤザキ



リトコロ



レバーほど好き嫌いの別れる食材も、あまりのものではないでしょうか。好きな方は「メニューに『レバー』という文字があれば必ず頼む」嫌いな方は「見るのは嫌」といった真向。ワタクシ(店長ミヤザキ)は前者で、無類のレバー好き。どうしても腹一杯レバーペーストを食べたくて、作ったのがはじまり。生クリームとバターを使つた濃厚なレバーペーストは、臭みもなくレバーの苦手な方にも「これ食べられる」とお墨付きをいただいた自慢の逸品。ぜひ!

な味覚を保つことも簡単なことではないのだなあ、と痛感しました。そして難しいのは自分の「好みの味」があるということ。好みは千差万別ですから、自分の好みの味が必要でもお客様の好みに合致するとは限りません。なので賄いの時はスタッフに意見を求めたり、お客様のお料理の感想を伺つたりして、少しづつ自分の舌をお客様の好みにシンクロさせられるように努めています。舌もやはり意識することで鋭くなっているのを感じます。これまで以上に料理に対する真摯に向き合い、味わうこと。原点に戻り、日々の食事を楽しみつつ味覚をじっくり鍛えていたらいな。そう思っています。

お菓子

あ、家にお客さまが来ます。近所のお友達、数年来のお友達、親戚、初めて来る人、小さい子供、年配の方…。お客さまにとっても、十把一絡げにはできません。ともあれ、来客がある場合に、何かちょっとした飲み物とお菓子を用意したいのです。

お店を始める前、親しい友達をうわいにょんで年に二~三回、お茶会をしていました。もともとは、おいしい紅茶を友達に飲んでもらいたかったことから始めたことで、紅茶が好きなので、ついついリーフティを買ってしまったのですが、一人だと飲みきるのが大変。少しでも新鮮なうちにみんなに飲んでもらうことにしました。

最初の頃は、食べ物を持ちよってもらいました。作ったものでも、買ったものでも、お気に入りのものでも、食べてみたいと思っていた初挑戦のものでも、何でもOK。そして私は、飲み物、つまり紅茶と、場所の提供をしたわけです。紅茶は、だいたい二~三種類は出していました。そのうち自分の作るお菓子や料理を食べてもらいたらしくなって、みんなには手ぶらで来てもらいう�こないました。ただ作るだけではまつ



keiko

お菓子が下くつろぎ時
重宝するケーキ屋=ト

07: おもてなしに甘いものを。

られないで、毎回テーマを決めて、紅茶と食べ物を準備しました。例えば、イングリッシュ・アフタヌーンティをテーマにした時は、サンドウイッチ、スコーン、ケーキ、そしてミルクティにある紅茶を用意しました。他にも、ボジョレー・ヌーボーを楽しむ、クリスマスティ（クリスマス・パーティ）、春のお茶会、お外でお茶会など。

テーブルセッティングなどという堅苦しいことはぬきに、お皿などを並べるごく小さなテーブルはすぐにいっぱいになってしまいます。でもそれが、暖やかな感じで、よけいにうれしかったりしました。

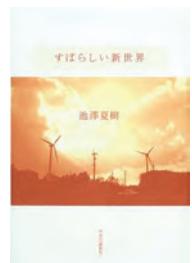
お茶会というとおねぎさですが、結局のところ、みんなで楽しくおしゃべりするのが、目的だったかもしれません。気の合う仲間が集まる、何時間でも話は尽きません。そこに、プラスアルファの添え物として、甘いお菓子が笑顔の一端を担えていたのだった、それでいいなと思います。私の場合、好きでお菓子を作っていましたが、きっと、作ったものでなくとも、訪問者を歓迎するちょっととした甘いものが、ほっと心を和ませてくれるのではないかでしょうか。(圭)



hishima's choice

『終末のフルール』

伊坂 幸太郎 集英社



『すばらしい新世界』

池澤 夏樹 中央公論新社



『初恋』

中原 みすず リトルモア

あの三億円事件の話。けれどそれは、この作品の中では一つの出来事に過ぎない。文章は終始淡々としていて、恋愛小説というわけではなく、青春小説とも違う。学生運動が盛んだった時代、主人公は世間とは別のところで生きている。けれど実は、胸の奥には熱くたぎる恋が芽生えている。静かな恋ほど、熱いのかもしれない。本人さて、気づかぬほど。

最近出会う物語には、世界はこんなに病んでいるのか?無気力なのか?と愕然としてしまうことが多い。自然体も癒しもゆるい空氣も、私には何とか「ほんとうのこと」に感じられない。それでも私は希望を捨てられない。今年一番心に響いた物語は、力強く、実質的で、希望に満ちた物語だった。明るい未来を祈り、そこへ向かねうとする物語。

もしも自分が後六年しか生きられないとしたらどうしますか?この物語では六年後に地球に隕石が落ちてき滅ぼすことになっている。数年前に暴動が起き、今は街は壊滅状態。荒廃した街の中、人々は必死に生きている。見通しは暗いけれど、何とか生きていこうとするきりぎり感が感動を誘う。闇あれば光が射すということを教えてくれる一冊だ。

深澤圭子
宮崎美美
橋島ゆう子
yuko_hisematsu
asami_miyazaki

★今月のお題★

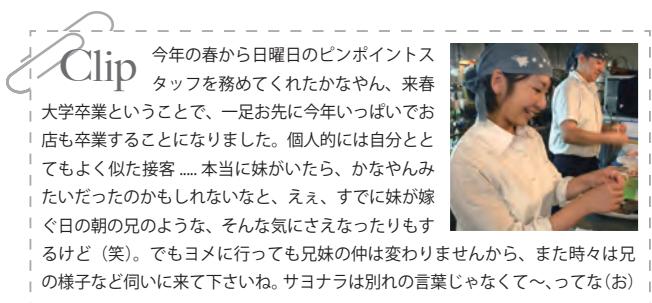
「2006年ベスト1」

これだから本はやめられない。活字中毒のソムリエたちが、今年読んだ数々の本の中でも、最も夢中になった「2006年ベスト1」本とは?



「毎月新聞 ごはん」、置いていただいてます。

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、吉祥寺通り三鷹の森ジブリ美術館向かいの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**」さんにこの小さな新聞を置いていただいています。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

open 11:30 ~ 24:00 (土日・祝祭日 12:00 ~ / 目祝祭日 ~ 23:00)

tel+fax 0422-45-3331 (ご予約はお気軽にどうぞ)

フード・ラストオーダー **23:00** (日祝祭日 **22:00**)

e-mail info@little-star.ws

ドリンク・ラストオーダー **23:30** (日祝祭日 **22:30**)

holiday 毎週月曜日+不定休 PC でも携帯でも▶▶▶▶ <http://www.little-star.ws/>



毎日新聞 ひばる ★ 発行・Little Star Restaurant ★ 編集人・宮崎麻美 深澤圭子 ★ デザイン・okyan(ganesa-studio) ★ 協力・石井拓弥 碓島ゆう子