

毎月
新聞
ごはん

第 63 号

2009年8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。



-ふじんまろごちそう-

Little Star Restaurant

リトル・スター・レストラン / Mitaka, Tokyo

tel:0422-45-3331

www.little-star.ws

小星★人語

開店以来発行し続けているこの新聞。「何年かしたら、本にまとめたね!」「むしろお店についての本を出したいね!」...そんな大それた夢を語り合った開店当初。今考えてみると、本当に

後進の職業ごはんは はきうだ。



リトルスター・レストランを始めて5年。全くの素人だった私たちは、ひとつひとつ手探りで、いろんなことを感じ、考えながらお店を作ってきました。料理のこと、接客のこと、人と働くということ、人に教えるということ、仕事をするということ、そして生きること...。そんな私たちの、地味だけどすばらしい日々が本になりました。この本をきっかけに、私たちはいろんなことを見つめ直し、知らされ、考え直すことになりました。さうして、見えてきたすべてのことを、この本に書き込んだつもりです。

リトルスター・レストランに興味のある方はもちろん、お店をやりたい人、やりたいことを探している人、仕事について、生きることについて、真面目に考えている人にも読んでいただければ嬉しい...少しは私たちの大切な「おかげさまで」をお届けできるのではないかと思います。...お届けできるというなあ!

二〇〇九年九月二五日発売予定
どうぞよろしくお願いします!

リトルスターレストランの
本でぎまりました。



が企画したのは...今度は、リトルスター・レストランの本を作りましょう。約束してから四年の月日が流れていました。約束したくない、実現するから分らない、きれいな約束。そう思っていたのに、縁あって私たちの店の本が、本当に作られることになったのです。怖いモノ知らずだった私たちが、本当の意味で己を知り、お客様と向かい合い、お店を作り上げていく、その七転八倒の日々の記録。地味な仕事の積み重ねがギョッと本に凝縮されました!(麻)

「みんなで力を合わせて、一生懸命つくった本」。月並みな言い方かもしれませんが、それに尽きるんじゃないかと思います。この本の1ページ1ページに込められたみんなの想いが、一人でも多くの方に届くことを祈っています。

企画・取材・執筆

フリーライター 山本高樹さん

とある地域のとある一軒のお店だけを取り上げて1冊の本をつくるという依頼。そんな一見酔狂とも思える企画を通させるリスタって。そして酔狂はこの本を読むと分かるように出ています。僕も近所に欲しいぞリスタ!

AD・デザイン

TYPEFACE

渡邊 民人さん

本文デザイン

TYPEFACE

土屋 内美保さん

企画を通してから約半年。異例の早さで本ができたのは関係者の皆さんのおかげです。この本を読むと、全力で仕事がしたくなりますよ〜。

担当編集

美術出版社 宮後 優子さん

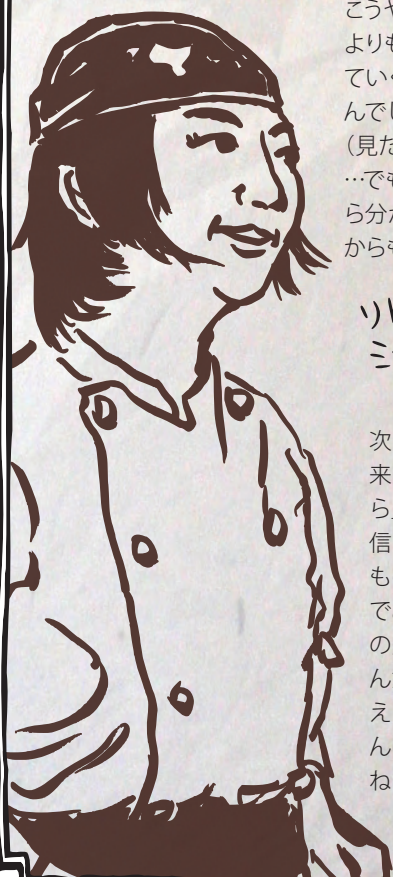
「内容に入り込んで読む」。校正者の先輩方にお叱りを受けそうですが、読みながら泣いてしまいました。ずるをしないで日々仕事をしているか自問自答。仕事を見つめ直したい方にもおすすめです。

校正

猪俣 麻美さん

リトルスターレストランのつくりかた。 ができてみて。

「リスタ本」をつくった素晴らしきチームメイトから、
本を作った感想、お言葉をいただきました!



こうやって本になってみると、私は自分で思っているよりも、もっと迷いがなくて、勢いがあって、突っ走っていく…泳ぎ続けていないと呼吸ができなくなって死んでしまうマグロのような人なんではないだろうか? (見た目という意味ではありません!) と思いました。…でも、そんな生き方も面白いってコト、本を読んだら分かっていただけるのではないのでしょうか? これからも、泳ぎ続ける所存ですよ、ミヤザキは!

リスタ店長
ミヤザキ アサミ

次の春には40になるワタクシ。なにも出来なかったひとりの男が、その「1本のわら」に導かれての10年…仕事の技術と自信と、自分の居場所と小さな夢と、そんなものをこつこつと叶えていく。お店の物語でありながら、実はとても個人的なひとつの成長の物語。「なんだ10年あれば、なんだって出来るんだな!」なんて思ってもらえたらとてもうれしいです。これからもそんな風に生きていけばいいんだよね…だよな? (笑 ……ちょっと弱気に)

リスタ名物店員
Okayan





第2回 オーナー不在祭!! そして ついにオーナーが?!!



6月に続き、8月23日にオーナー不在祭りがありました。前回の不在祭りはお店でも初めての試みだったこともあって、私も不安な部分が多かったのですが、今回は落ち着いて出来そうでした。

三鷹では阿波踊りのお祭もある日曜日だったので、やはりお店は盛況でした。特に夜、踊りが始まる少し前から込み始め、それから絶えず込んでいました。

8時前にオーナーのokayanから電話があつて、予約をもらいました。前回オーナーたちは遠方での結婚式に行っていたので、お店に寄ることが出来なかったのですが、今回初めてお客様として来店することが出来たのです。

すごい不思議な感じで、正直緊張しました。なんとか落ち着こうと...お客様それぞれのテーブルを見て、それぞれに合ったサービスをする、盛り付けの最後に気持ちを含める、改めて思い出しながら動きました。

オーナー二人もお客様として、普通に席に座ってお食事して楽しんでいました。オーナーが帰り際に「良かったよ、楽しい時間が過ごせた。」と言ってくれて、本当に、本当にホッとしました。

今回の不在祭りは、前回より冷静に周りを見て、オーナーにもお店を見てもうえて、自信が持てた気がしました。次回もよろしくお願いしますっ！

外

国文学というものに疎くて、読んでみたいとは思っただけで、どこから手をつけて良いのか分からない。外国の大衆小説や推理小説は気の向くままに手に取り読んでいたが、文学というところだろうか？ うーん、気ままに手にとって、難しいばかりだったらやるせない。面白いものが読みたいのだ、心に響く物語が...

新本読み

宮崎麻美・選



オン・ザ・ロード
ジャック・ケルアック 河出書房新社

敬愛する池澤夏樹氏の個人編集による、世界文学全集が刊行された。彼の書評は素晴らしい面白くて、そこで知った本を読んでも外したことがない...信頼できる読み手が薦める本を読むのは、目的の本に行き着くことを容易にする。そうだ、この世界文学全集を最初から読破しよう！幅広く深く、いいものを取り込むのだ！

そうして読み始めたこの物語、世界文学全集の記念すべき1冊目！自由に、心の赴くままに、疾走する...二人の男の旅とのおしゃべり。無意味のようで、意味ありげで、やっぱり意味はないけれど、胸にきりきりとひっかかる...その気ままさ、自由を、いつも心に持っていよう。旅するように生きようと、私は決めた！

最

近頃は、朝晩の空気が涼しくなると秋の気配を感じられるようになってきましたね。そうは言ってもまだ昼間はカンカンに暑くて、まだまだビールがおいしく感じられる日々が続いておられます(笑)。それにしても暑いときこそ辛いものが食べたくなるのはなぜなのでしょう。というわけで、先日、友人たちと大久保へ韓国料理を食べに行ってきました。友人のうちの一人が大久保で働いていて、職場の人と仕事帰りに頻繁に行っているというお店へ連れて行ってもらいました。

まずすごくいいなあとと思ったのが、お通しです。キムチやナムルなど4種類のお通しが皿にこんもり盛られていて、さらにおかわり自由！やっぱり辛いのですがとてもおいしかったです。それだけでビールが進みます。プルコギやチャプチェ、それに水餃子。そして忘れてはならないのがチヂミ。2種類頼んだのですが、山芋チヂミと、友人ナンバーおススメメニューであるチーズチヂミを頼みました。普通チヂミと言えば、薄めに焼いて、外はカリカリ、中はモチモチというイメージですが、この前食べたチヂミは具がびっしり詰まっっていて、ふわふわしてしかも分厚い！かなり食べ応えがあり、悔しいことに5人で行ったのに食べきれませんでした。でもやっぱりチヂミっておいしいなあと再確認。それ以来、今度行くときは、絶対に食べざるゝと今からひそかに意気込んでいるのです。



その十五

チヂミ

黒川裕子の
おさけ
日和
osake biyori



■9月のGW営業と、
毎年恒例！秋休みのお知らせ。

今年は秋にも大型連休がありますね、9月19日(土)から23日(水・秋分の日)ですが、当店は通常営業、21日(月)敬老の日のみ、普通に定休日とさせていただきます。

それから、秋というと当店恒例の秋休み、昨年は11月の終わりにいただきましたが、今年は9月の終わりに10月の頭にかけたいたでことにいたしました。みなさんにはご迷惑をおかけしますが何卒よろしくお願ひします。

秋休み

9月28日(月) ~ 10月5日(月)

Clip

イラストシリーズ最終回! (?) 今回特集の「リトスタ本」でさんざん描いた人物のイラスト、最後の最後に、この夏結婚した長年の友達の結婚披露宴&二次会のウェルカムボードを描かせていただきました。

友達の幸せのこととか、結婚のこと、ご来場のお客さんのこと等、描きながらそんなことも思う…自分に出来ることで、自分らしいお祝い出来るし、そんな気持ちを込めながら、自分自身もヨロコビも感じることが出来る。それはなかなかいい時間でした。ええ、リトスタ本でイラストをたくさん描いてよかったなと思いました(笑) なによりホントにおめでとう! やなちゃん! (お)



■初秋はお米の季節です!

実りの秋はまずはお米から! まずはなんと、言っても食欲の秋! 当店自慢の美味しいお米は山口県の間門部の一件の農家さんからいただいているんですが、9月の終わりに頃から当店も新米に代わります。山口と言え、この夏は水害もあったりして、お米的にも日照時間なんか気になるところですが、おいしいお米、楽しみにしましょう! それからやっぱり、のんべえさんには秋の新酒、みずみずしくてフレッシュな味わいの「冷やおろし」。旬の日本酒も9月中旬以降の登場予定です! お楽しみに!

編集後記

なんだかんだ毎月締め切りぎりぎりにすべり込むようにして入稿しております、この「毎月新聞ごはん」であります、今回特集した当店初の書籍「リトルスターレストランのつくりかた」もかなり大慌てで入稿。お力添えいただいたみなさん、改めまして、本当にありがとうございました(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 3F

tel 0422-45-3331 (ご予約はお気軽にどうぞ)

holiday 毎週月曜日+不定休



ランチタイム 11:30 ~ 14:30
(土日祝は 12:00 ~ 15:00)

定番のチキンカレー定食とハンバーグ定食、さらに日替わり定食はホームページの毎日の更新でチェック!



テイクアウト 14:30 ~ 18:30
(土日祝は 15:00 ~ 18:00)

スイーツに軽食、ドリンク各種。のんびりまったり読書にお仕事、おしゃべりもイイネ。FreeSpotのサービスはこの時間帯でどうぞ。



ディナータイム 18:00 ~ 24:00
(日祝は ~ 23:00)

お食事にお酒、お一人からカップル・ご夫婦・お友達に同僚... おいしいごはんをたべながら楽しい時間を過ごして下さい。なおこのお時間の喫茶のみのご利用はご遠慮いただいております。ご了承下さい。

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



「毎月新聞ごはん」置いていたいています。

三鷹駅南口中央通りの「古書上々堂」さん「まほろば珈琲」さん、さくら通りの「三鷹の森書店」さん、吉祥寺通りジブリ美術館向かい「風のすみか」さん、同じく吉祥寺通り吉祥寺北の「三月珈琲工房」さん、連雀通り・南浦交差点近くの「こいけ菓子店」さんに、この小さな新聞を置いていただいております。ありがとうございます。

