

毎月 新聞 ごはん

第 7 0 号

2010年3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。



-ふじんちゅうごちそう-

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

小星★人語

春になると匂い立つあの香り…
というと、ジンチョウゲを真っ
先に思い出される方も多いかと
思いますが、私にとって春を告
げる香り…というより「匂い」は、
ちょっと違います▼その香りに

春が来た!!
今更なるぞ!!

いさごとたけりて

お祭り!!

年

間を通じていつでも食べられる人
気の定番メニューに対して、季節
ごとの旬の食材を使った「期間限
定の人気メニュー」が、当店にはあります。
中でも、今の季節に絶対的な人気を誇り、
春が近づくと「あれ、まだなの?」と催
促いただくメニュー、それが「たけのこと
塩こんぶのチャーハン」と「つづつづい
ちのババロア」です。スタッフが食べたがっ
ても、人気がある故なかなか賄いで食べら
れずヤキモキするこのメニュー、一度食べ
たらまた食べたくなると評判なのです。

たけのこは薄味で下茹で、塩こんぶとバター
でほとんどの味付けを行い、最後に木の芽
をちらすのがポイントのチャーハン。たけ
のこの食感と上品な甘み、塩こんぶの辛味
とのバランスが不思議と良くあいます。三
鷹産の露地物のいちごが出回ると作り始め
るババロアは、甘過ぎず自然な甘さで、い
ちごの酸味を生かした、いちごよりいちご
らしい? 味わいです。
ほんの数週間だけ、当店だけで食べられる
期間限定の人気メニュー、どうぞこの機会
にお試しにいらして下さい。

…春に匂い立つてまた思い出す「あの匂
い」。実は数年前から「あの匂い」の正体
を謎のままに放置していたのです▼今年、
思い立つて夜中に自転車を止めました。謎
の匂いの漂う低い生垣の前をワロウロ。生
垣の向こうに匂い立つ怪しい木に鼻を近づ
けると…これだ!▼その正体はヒサカキ。
神事仏事にも用いられる植物で、ビシヤコ、
ビシヤ、ヘンダラ、ササキなども呼ばれ
ます。母に尋ねると「庭にあったわよ」…
なるほど、池の匂いではなかったか。二十
年越しの誤解が解けた今年の春です(麻)





実 家に住んでいたころ、密封容器に入れられたおかずや、買って帰ったパックのお総菜を食卓に並べてそのまま食事していると、母に「器に移してから食べなさい!」と怒られました。曰く、行儀が悪いし器に移した方が美味しそうだし気持ちも良い。実家にいた頃はそれでも「面倒だからいいや」と密封容器を食卓に並べ、また怒られたりもしていましたが、実家を出て一人暮らしをするようになった頃から、母の言葉の正しさを実感するようになりました。

家族のいる中でそれをやるのは、何気ないこと。行儀は悪いけど「面倒」ではないからそれで良かった。でも、一人で暮らしていると誰も注意する人はいません。どんなに行儀悪く食べようが生活しようが自分次第。でも、だからこそ、虚しさというか、寂しさみたいなものがつきまとうのです。一人アパートでお総菜パックをお皿に見立てて食べる自分…というのは、客観的に見ると格好悪い。誰も見ていないからこそ、きちんとしたい…そう思うようになりました。そしてそれが、人といるときにも自然にできることにつながっていくのだと。

今はツレアイと二人暮らし、家でごはんを食べるのは毎日の朝ご飯と休日だけ。特に忙しい朝はともすれば手抜きに手抜きが重なってしまいがち…そして手抜きしている自分の格好悪さに居心地が悪くなるのです。だから、どんなに手抜きでも、たとえレトルトのカレーであっても、一手間かけることで気持ちよく暮らすようにしています。お総菜は皿に美しく盛る、レトルトのカレーには目玉焼きと炒めた野菜を添える、盛りつけること、それは料理だと実感する瞬間です。たかが盛りつけ、されど盛りつけ。

手抜きを手抜きでなくするのも、出来合いのものをもてなし料理に仕立てるのも、盛りつけるという一手間の力。それはひとつの料理の形。器が美しければなお良いこと。そう、盛りつけも料理のうちなんですね。

「そ

れって素なんですか?…仲よくおしゃべりをさせていたっていると、あまりにも個人的なことをぶっちゃけて話したりするこの多いワタクシですので、時々そんなことを言われることもあるんですけど、ええ、素というか…ま、でもウソじゃないよなと思います。

「飲食店のホール係」としての自分と、「単純に一個人」としての自分。お店で働いている時…スタッフと話をしている時も、お客さんに接客している時も、基本的には「単純に一個人」としての自分である場合が多いと思います。それはなんでなんだろうな?とちょっと考えてみたんですけど、実はよくわからない(苦笑)。でもかと思いついたことがありました。それは「誰かと比べたりしなくても、自分は自分であればいい(そんな悪くはないぞ)」と常々思っている、それはひとつの自信のようでもあります。

お店にはいろんなお客さんがいらっしやいます。中には僕らと同じ飲食店を営まれている方もいらっしやるかもしれませんし、そうでなくても、僕らよりもっといい仕事を重ねてきた人や、いいものを知っている人たちがいらっしやると思います。そんな人たちから見れば、僕らの仕事はまだまだクオリティの低いものに映るかもしれません…でも、そんなこと全然気にしなくていいんだな(笑)。気にしたって、比べたって、急になにかうまくなるようになるわけでもないですし、とにかくやれることをできるだけいいクオリティでやろうとすればいい。(そうするとだんだんうまくなるようになったりしますしね、スタッフにも強々それを望んでいます)。

いつも「ひとりの人」として誇りを持ってお客さんの前に立つ…それはある意味のすごいことなのではないか?とてでもやっぱり「ホール係である」とも忘れずに(笑)。

その十三
「ひとりの人」として立つ。





初心を思い出す春、再び!!

「鶏」

「鶏の唐揚げ」は私がリトルスターレストランに入って間もなくから習い、作り続けているメニューです。最近その「鶏の唐揚げ」の味付けが少し薄

いみたいだと店長から指摘があったのです。試しに食べてみると、確かに薄いかもしれない。最近体調があまり良くなかったせいもあって、味覚が変わって味付けを控えてしまっているのか? でも正直よく分からなかったのです。下味の塩が足りないのかと加えてみました。味に鋭さというか、締まる感じは出てくるのですが、あまり変化はありません。そこで店長が、私が作ったものに味を足しました。するとうちの「鶏の唐揚げ」はこういう味だ! というバシッと決まった味に変わったのが凄く分かったのです。

「鶏の唐揚げ」を作る量は毎日違うのですが、1kgに対してこのくらい味付けをする、というのが一応決まっています。味付けが出来たら絶対味見をします。レシピ通りに作っても食材の状態はいつも違うので、それに応じて調味料を調整するためです。ただ塩味を足したからといって味が濃くなるというわけではなく、他の調味料とのバランスが大事だと分かりました。最後に味を決めるのは自分です。「味のゴール」を盲矢って、迷いのある味になっていったんだと気がきました。目指すゴールは何処か、そんな初心に戻る春です。



今の仕事をはじめる前、僕は自宅でグラフィックデザインの仕事をしていた。毎日毎日モニター画面とにらめっこ、時々電話やメールで連絡を取り...たしかに僕がデザインしたものはたくさんの人に繋がりが、認めてもらったかもしれないけど、実際僕自身が繋がったのはホントにわずかな人達、それが僕という小さな世界。

新本棚

okayan・選



ブッダ

手塚治虫 潮ビジュアル文庫

最

近はお酒の飲めるスタッフも増えてきたため、閉店後の早く片づけが終わった後などに、遅番スタッフで少しお店で飲んだりする機会が増えてきました。しかし、終電までしようといいつもだんだん楽しくなっていてしまい、気がついたら夜中の3時でタクシー帰りということや、結局朝になってしまい始発で帰るなんてこともしばしば。でも忙しいオーナーを含めて飲むという機会は貴重な時間だと思つたのでそれもまた良いことだと思っています。そのうちに、店のあまりものなどで私が軽くおつまみを作つて出し始めるようになり、それがきっかけで閉店後に飲む「深夜居酒屋くろ子開店!」という愉快な名前がつきました。

「居酒屋くろ子」では主にB級〜C級なものを出すのがウリになっています。最初に作ったのは、かぼちゃのスライスをバターとんにくで焼くだけの簡単なもの。これは、私が高校生のときにお弁当に入っていたメニューで、かぼちゃがあまり好きではなかった私が、かぼちゃを好きになるきっかけとなったメニューです。他には、店であまったキャベツの手切りをたまごぐちゃぐちゃと炒めて、マヨネーズをかけて食べるもの。少ししょうゆをたらすと和風になり、七味をふってもまたおいしくなります。これにソナを加えてもおいしいんですよ。これも黒川家の朝ごはんメニューでした。

簡単なメニューばかりだけど、スナック菓子や乾き物をつまむよりも断然満足感のある飲みタイムになります。これからも居酒屋くろ子がしばしば開店すると思うので新メニューができたら報告いたします(笑)。

この仕事をするようになって、誰かと向かい合っている時間、おしゃべりしている時間、生活のほとんどが誰かという時間になった。たくさんのお客さん、そしてスタッフも増え、僕の中に大切な人たちがたくさんいるようになったし、その人の中にも僕という存在を見つけられる...そのつながりが僕の世界を豊かにする。

久しぶりにブッダを読んだ。「つながり」の中で人は生き、もがき、そして死んでいく...せつない物語の連続ではあるものの、確かなひとつの真理がこいさな灯りのように人々を救う。春は出会いと別れの季節。旧きつながりをほのりの温め、新しいつながりをまた育くむ...そんな季節にぴったりの物語。



黒川裕子の
おさけ
日和
osake biyori
その二十二
居酒屋
くろ子



■黄金週間の営業につきまして。

毎度お休みをいただいております当店でございますが、今年の黄金週間は通常どおりの営業、5月3日(月)は定休日でお休みになります。

また黄金週間前後に恒例の月イチ連休を含まました振替連休をいただきます(笑)。みなさんには迷惑をおかけしますが、何卒ご了承ください。

4月イチ三連休

4月25日(日) ~ 27日(火)

5月イチ三連休

5月8日(土) ~ 10日(月)

Clip

「私のおすすめ○○さん」という授業の取材で、4人の小学3年生が、定休日の月曜日、放課後に来てくれました。みんなの自己紹介に始まり、あれこれかわいらしい質問(お店のメニューの中でいちばん好きなのはなに?)から、ちょっと苦笑いの質問(本名はなに?)、そしてちょっと考えさせられる質問(今まで生きてきていちばん楽しかったのはいつ?).....時にふざけて、時にまじめに答えながら、楽しいひととき。数週間後、みんなが絵と文章で発表.....朝早くからまるで誰かの父兄にでもなったみたいなきもち教室の後ろで参観しながら、楽しく拝見しました。どうもありがとう(お)



編集後記

あれこれ言い訳をしつつ、深酒に浸る日々が続いておりますが、ええ、春ですよ、新生活の季節にあやかってこはひとつ心を入れ替えようかなと.....(苦笑)(お)



貸し切り宴会も承りますので、店頭、もしくはお電話でお気軽にどうぞ。

■歓送迎会、ご予約受付中です!

春は出会いと別れの季節...歓送迎会の季節ですね。当店でもコースメニューや貸切、お座席のご予約を承っております。

コースメニューは4名様以上、お料理は2500円より承ります。ボリューム重視、質重視、ご予算に応じて、旬の食材を中心に、その都度メニューをお作りしています。お好きなメニューのリクエスト、飲み放題、デザートなどもあわせてご相談下さい。

★ 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!



テイクタイム 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」置いていたございます。

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、連雀通り・南浦交差点近くの「こいけ菓子店」さん、東八道路沿い「みたか温泉 新鷹の湯」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。

