

いっしょに
パーティー
しようよ!!

いっしょに!! でも今夜はトクバツ!!
おめかし女子会ご
カンパイ!!

Thanks!
あきり☆美菜の☆ごちそう。
<http://www.akyrise.jp>

毎月
新聞
ごはん

第 7 8 号

2010年11月

発行者

リトル・スター・レストラン



や

って来ました
パーティーシーズン。
リトル・スター・レ
ストランでは、家族で、仲間で、
お仕事で使えるパーティコー
スを、用意しています。

人気の定番メニューを中心に
した「ふだん着のごちそう
コース」(お一人様 二五〇〇
円)をはじめとして、季節の
メニュー・旬の味覚を取りい
れた「季節と旬のごちそう
コース」(お一人様 三〇〇〇
円)は、当店おすすめのコー
スメニューです。

幹事さんには便利でお得な
「フリードリンク」(一五〇〇
円)のプランもございます。
甘い物好きの方や、特別な日
のお祝いには欠かせない「別
腹オフィション」や「アニバー
サリー・オリジナルケーキ」
もご用意しております。また
貸切のご相談も承っております
ので、ぜひお気軽にお問い合わせ
合わせ下さい。

ごはんがおいしいから、盛り
上がる。この冬のパーティは
リトル・スター・レストラン
で!

十一月は数日間、私、店長ミヤ
ザキが不在にしておりました。
いたってめずらしいこの事態、
どこで何をしていたかというこ
と、病院で母に付き添っていたので
す▼「家庭料理にまざる料理は
ない」というのが母の持論で、流行りの創
作料理などには目もくれず、昔ながらの料
理や郷土料理を好んで作る人でした。その
おいしさは、小さな頃から慣れた味とい
う「ひいき目」を抜きにしても、「外で食べる
料理より母の料理の方が美味しい」と、か
なりの確率で感じるほどでした▼七年前、
「家庭料理のお店をやりたいのよね」とい
う母の言葉に共感し、いつしかその夢を共
有し、リトル・スター・レストランをはじ
めました。母がいなければ、うちのお店は
ない。私の人生はもっと別のものになっ
ていたことでしょう。母の一言がきっかけ、
私はリトル・スター・レストランという生
き方を選んだのです▼長年の経験からくる
技術と勘は、簡単に人に教えられるもの
ではありません。それでも母は、積み重ねて
きた料理の腕を、言葉で伝える以上に、間
近で見せてくれました。一緒にここで働い
たのは一年に満たなかったけれど、それは
私の一生を通じて、かけがえのない時間
になりました▼母、当店永世料理長・ミヤザ
キヨウコ。去る十一月十九日、帰らぬ人
となりました。けれど私の中に、このお店
の中に、生き続けるものが確かにある。母の
不在が、魂の存在感を増していきます(麻)

小星★人語



冬は毛糸の恋しい季節。

風

も日に日に冷たさを増す今日の頃。私は寒いのが苦手なので、休日は家にもって編み物をしています。押し入れにしまっている毛糸を引っ張り出して、編み、編み…毎年この時期になると、「今年もまた何か編みたいなあ」と、ふと思いつついますよ。

母は編み物が得意で、私が小学5年生ぐらいの時には、胸にウサギ柄が入ったカーディガンを作ってくれました。それをきっかけに、編み物に興味を持ちました。編み物を教えてとお願いしたのですが、「自己流やっで、教えられるもんじゃなか」と断られました。それで母には本だけ借りて、試行錯誤しながら、自分なりに始めてみました。分からない所は聞くと、「多分ね」と言いながら教えてくれました。初めての編み物はメリアス編みで真っ直ぐ編んだだけの真っ赤なマフラー。作ってる最中よく、「わっせ目が覚めっど(すごい目が覚める)」と父に言われていました。確かに、派手過ぎて、今は絶対巻かないな(笑)。でも当時は、自分なりにイケてるものを作ろうと奮闘していました。そして、母が手を出そうとしなかったの、ほぼ自分の力でやったという達成感があったのを憶えています。

結局私も母と同じ「自己流」で今まで編んできました。なので、本を見ても出来上がったものは、オリジナルになっていることがあります。もちろん、大作には時間がかかってしまいます。でも、毎年編みたくなるのは、今も昔も、考えながらものを作る事が好きだからだと思います。ここ数年はマフラーや帽子、手袋、膝掛け…と小さなものを少しずつ作っています。いつの間にか冬の習慣になっていました。好きな音楽を小さく流して、静かな空間でサクサク編んでいるとそれだけで心が落ち着きます。これから年末に向け、忙しくなりそうですが、のんびり編み物をするのが安らぎの時間になりそうです。

毎

年11月といえばボジョレーヌーボーの解禁！というわけで、今月はワインを飲む機会がいつもより多かったような気がします。今年リトスタでお出ししていたボジョレーを最初に試飲させてもらった時にあまりにも飲みやすくておいしかったので、お店で出していたものと同じものを自分用に今年は購入してみました。そして先日の子イチ連休のときに、さっそく密かにうちでワインパーティーを開催しました。

ワインにあうものといえばやっぱりチーズ！もともと私はチーズには目がなくて、常に何かしらチーズがうちの冷蔵庫には常備されています。今回はちょっとおしゃれに、クラッカーの上にブルーチーズを乗せ、はちみつを



その二十九

黒川裕子のおさけ日和。
osake biyori

ボジョレー解禁

少しかけてその上にイチジクのドライフルーツを乗せたおつまみを作りました。これは私がベリダンダンスを習っていたときに先生から教えてもらったものです。それとカマンベールチーズも買ってあったので2種類のチーズを楽しめるようにしました。あと宅配でピザもとって、フライドポテトを作ったりもして、気づけばジャンクなワインパーティーに。そしてもちろんおいしいワインもガブガブ飲んで大満足のボジョレー祭りでした。

あっとい間に1本あけてしまったのでもう1本くらい買っておけば良かったかなあと思いましたが、またそれは来年の楽しみにしておこうと思います。ああ、また来年の11月が待ち遠しい。

師 走の月がやってまいりますが、何を隠そう、私は「師」という言葉に弱いんです。とりわけ「魔術師」とか「錬金術師」とか「陰陽師」とか「呪術師」とか、「なんだか謎のベールに包まれた世界のマスター」的趣きのある、日光よりも蝋燭の灯りが似合いそうな「師」の字面に出会うと、思わずうっとり目を細めてしまいます。



レディのわ

26 お弁当、つきつめると奥深い。

先 日イベントで「リスタ特製弁当」なるものをつくりました。普段お店でお出ししている料理と違って、お弁当にはお弁当としてあるべき「料理の仕方」と「メニューの考え方」があると思います。

まずは冷めてもおいしいこと、これは大前提です。冷めて脂が浮いてくるものなんてもってのほかだし、硬くなってしまうものもいただけません。調理するときに使う油の量や火の通し方、素材そのものの脂の多さなどを考慮する必要があります。

素材は野菜・肉・魚と満遍なく欲しいところ。もちろん何かをメインにした単

品一発弁当もいいものですが、食べ飽きてしまつては困ります。

そういう意味では味付けも、色々欲しいところ。塩味、甘辛味、味噌味、甘酢味、醤油味…味覚の広がりは楽しいお弁当の条件かもしれません。

そして見た目も味のうち。彩りのバランスと盛りつけが決め手になります。隣同士において味がうつりにくいように、色が映えるように、美しく盛りつけます。

というわけでお作りした「リスタ特製弁当」。＜牛そぼろ・ひじき・炒り卵の3色ごはん＞はある意味メインディッシュ。

肉料理は＜鶏の唐揚げ＞、魚料理は＜サバの南蛮漬＞、野菜料理は＜カリフラワーのあちら漬＞＜にんじんのごまあえ＞＜ブロッコリーのからしあえ＞。

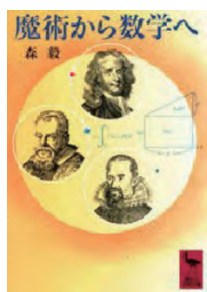
野菜で白・橙・緑と華やかに彩りに加え、味わいも甘酢・ゴマ味噌・辛子醤油と、幅を持たせてあるのがポイントです。野菜があるとお弁当の相の手としてほっとします。

毎日作るお弁当なら、ごまあえや甘酢漬、きんぴらなどの常備菜を用意しておく、ちょっとした隙間につめるにも、栄養と味のバランスをとるにも重宝します。

春に向けて、お弁当研究もいいですね！

新本棚

木目田 綾・選



魔術から数学へ
森毅 講談社文庫

この『魔術から数学へ』という、ヨーロッパの中世から近代にかけての科学思想と数学成立についての本は、新たな「師」を私に紹介してくれました。それは「数学師」。中世に生息していた彼等は、数学試合で賞金を稼いだり、他の学派に道場破りを申し込んだり、四次方程式の術で敵を打ち負かしたりした、とあります。どうやらムカシ

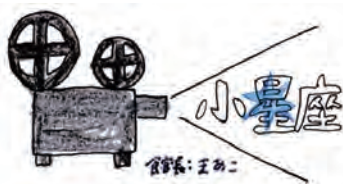
は私好みの、隠微な匂いのする「師」として数学者は世間をうろついていたらしいのです。うむ、何故私は高校時代にこの本を読んではなかったのか。もしも読んでいたならば、弟子が秘術を会得するような気持ちで熱心に数学の授業を受け、うまくすればゆくゆくは「数学師」の称号を与えられ…なかつたでしょうね、やっぱり。

私 はいつも年末になると、その年映画館で見た作品の中からベスト10を選びます。

今年もたくさん新しい映画に出会ったなと二年を振り返ることはとても楽しいです。ということで、今回は2010年の忘れられない1本。韓国映画の『息もできない』を紹介します。

全編通して「シバルロマー！」

(クソ野郎)という言葉が飛び交い衝突している人たち。映画の中だけではな、見ている私もずっと殴られているようで…席を立ったときにはあまりの衝撃にクラクラしてしまいました。と、書くときバイオレンス映画？怖い？と思われるかもしれませんが、これは暴力の連鎖によって、全を怒り、恨むことでしか感情を表現できなかった人のなしです。



Vol.06

『息もできない』

監督・脚本・編集・製作：主演・ヤン・イクチュン 出演・キム・コッピ



母と妹を父の暴力により失った取り立て屋のサンフンは、手加減のない仕事ぶりで周りの人から怖れられています。一方、強気な女子高生ヨニは、戦争から帰還し精神のバランスを崩した父と、ヤクザな仕事を始めた弟の3人暮らし。そんな2人が最悪なきっかけで出会い、物語が始まります。全く恋愛要素はなく、終始息が詰まりそうな激しい暴力シーンの連続ですが、その中にと見え隠れするサンフンの「不器用で真っ直ぐなやさしさ」に引き込まれてしまいました。あまりにも似すぎていて、お互いの気持ちが一体何だったのかも気が付かず、気が付いた時にはもう遅かった。暴力からは何も生まれません。全てを受け入れたヨニの、哀しくも美しい笑顔に涙が止まらなかった。



■12月の月イチ連休、

年末年始営業のお知らせ。

12月の月イチ連休は、クリスマス前の定休日(月・火)でいただきます。

月イチ連休

12月20日(月) ~ 21日(火)

それから年末年始営業のお知らせです。年内は29日(水)まで、年明けは7日(金)から通常通りの営業となります。

年末年始休業

12月30日(木) ~ 1月6日(木)

Clip

店長ミヤザキの母で当店永世料理長ミヤザキヨウコが10月末に倒れてから.....僕と当店スタッフに出来ることといえば、なんとか店長ミヤザキに最後に母という時間を作ってあげることだけでした。本来なら親戚の一人、義理の息子として弔問のお客さんの対応や、通夜や告別式の準備などすべきでしたが...なんだか頑なに、ミヤザキ不在でもとにかく出来るだけお店を開けることだけを考えていました。でも、そうすることで、僕ら夫婦が受け継いだもの、託されたものを決して途切らせてはいけないこと...さらに守り、育てていくことを、スタッフのがんばりと共に、強く心に刻みながら、ずっと彼女のことを想っていたのです。ありがとうございました(お)



編集後記

ちょうど波のようにさよならが来るんだなと、終わりははじまりなんだよなと、僕の手はポケットの中なのになど...やっぱいい歌なんだよな...うふう歌っておるのです(お)

■今年もお楽しみ!クリスマス・ディナー!毎年大変ご好評いただいておりますクリスマス限定のコースメニュー「ちよっぴり特別な日のごちそう」。今年は23日(木) ~ 25日(土)の3日間。詳しくはホームページ、店頭チラシで12月上旬にご案内いたします。おたのしみに!(期間中はティタイムはお休みさせていただきます。何卒ご了承ください。)

■忘年会のご予約、承り中です。

暮れの元氣なご挨拶...お席のご予約から、コース・パーティーメニューに飲み放題もちろん貸切まで、ご予約・お問い合わせ、お気軽にお電話どうぞ(0422-45-3331)。

★ 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お過ごし下さい。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。ご了承ください。

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「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。

