

毎月新聞 ぐはん

第 8 5 号

2011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。

「毎月新聞ぐはん」は、リトル・スター・レストランが発行している新聞です。



3-1-20 茗ろごちそう。
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

小さい頃は、「夏・海・日焼け」は常にセットで、日焼けしていなければ寂しいくらいであった。時代は流れ、日焼けサロンや美白フォームとは無縁に生きてきたけれど、それなりに自分も年を取り、シミそばかすシワたるみ...など文字にするに悲しい現象と無縁ではなくなってきた▼プランナーの仕事をしていて、某化粧品メーカーのマーケティングの仕事を買ったことがある。経費で高級化粧品を自由に買って使うことのできる「おいし」仕事であったのだけれど...いくら使っても、いくら試しても、心の底から満足できる化粧品には出会えず、結局化粧品放浪をする羽目に▼あれから仕事も変わり、自分の生き方ははっきりしてきたら、あの時「これ」という化粧品に出会えなかったのは、自分を分かっていなかったからだと気がついた。年を重ねるうちに、肌の上に重なるモノが増えていく生き方は、コストがかさむし面倒くさく、私らしくもない。年とともに、内面的には心の広さと懐の深さをもち、表現的には、質感を大事にシンフルに。これが「ありたい私」なのだ▼化粧品だけでなく、食事も、洋服も、生活と共にあるも様々なものたちも、本当に自分らしいものを選び、育てたり消費したり慈しんだりする。「自分らしさ」を選ぶ眼をもち、シミそばかすシワも受け入れて、スピンの自分に向き合っていると、放浪の時代が終わろうとしていることに気がつくのだった(麻

明
蒸して強い日差し！気持ちいい...と、思いまや、蒸し候は楽しくもあり、チリチリと照らされたり、モチロンのことですが、当店自慢の自家製スカッシュはいかがでしょうか？

夏は+
夏は+さわやか



毎年自家製梅酒と一緒に漬ける「梅りんご酢」をトニックで割った、爽やかな酸味の「梅りんごスカッシュ」をトニックで割ったほの甘苦い大人の味。当店定番のミックスフルーツ酢は、ソーダで割りもスカッシュです。甘夏をちみつまつジュワジュワ、ひんやり、夏が楽しくなる自家製スカッシュ、いかがですか？



梅りんご酢スカッシュ

ミックス酢サワー

いちご酒ソーダ

甘夏りんごジュワ

代が終わろうとしていることに気がつくのだった(麻



やってみたかったこと。
じっくりゆっくり果実酒作り。

夏が近づいて来るのを感じると、なんだかワクワクします。レジャーに夏ならではの料理を作ったり・やりたいことがいっぱいあります。毎年いくつも計画に入れますが、なかなか実行出来ないのがわたくし(笑)いや、今年こそはガツカリサマーにならぬよう、片っ端からやってみようじゃないか!という訳です。果実酒作りに挑戦してみました。

青梅を買って梅酒にする予定でしたが、五月終わり頃だったので、青梅はまだ店頭に出ていませんでした。梅はもう少し待つことにして、リトルスターレストラン同ビル一階にあるヒロヤショップさんで、大きな甘夏みかんを購入。爽やかに、柑橘系です。甘夏はよく水洗いして、水気を拭き取ったら、ピーラーで外側の表皮を薄くむきます。残りの皮と白いわたをむき取って実を厚さ2センチほどの輪切りに。殺菌した保存瓶に、甘夏の実を種ごと、表皮、氷砂糖を入れます。最後にホワイトリカーを静かに注ぎ入れます。ときどき瓶を上下にして混ぜ、二週間〜一ヶ月後、甘夏の実と表皮を取り出します。これであとは飲み頃まで待ちます。意気込んで挑戦した果実酒作りでしたが、こんなに簡単だったなんて・・・早く飲みたい気持ちを抑えて、熟成を待つ!

レシビによると、漬けた三ヶ月目くらいから飲めるそう。解禁は九月初めです。漬けてから三週間目、ホワイトリカーの色が透明から、甘夏の鮮やかな黄色に変わって来ました。せっからちな方なので「待つ」のは苦手ですが、少しずつ変わっていく様子を眺めるのも、楽しみの一つになりました。ロックや水割りのほか、お湯で割ったり、九月はきつと残暑も厳しいので、フローズンみたいに凍らせて食後のデザートに!想像はふくらみます。季節の果物はもちろん、甘夏もまだ出ているので、みなさんいかがでしょうか?

もは私の命の水といっている「ビール」という飲みもの。みなさん飲んでますか? 飲んでますよね。わたしは毎日飲んでますよ。

毎日お世話になっているその「命の水」、ある若き日にふと思っそういっつをたくさん買ってききました。いや、たくさん買うのはいつものことなだけど、その時はいろんな銘柄を6種類ほど。そう、かれこれビールを飲み始めてはや〇年(あ、〇は想像におまかせということで)。新発売のビールを買って「あれは不味い」だの「やっぱいつものやつがいちばん美味い」だの、居酒屋に行くと置いてあるビールの銘柄にケチをつけたりしていたので、改めて自分がどれだけの味の違いをわかっているのか、飲んで銘柄を当てる利きビール大会を開催してみようと思ったのです。

とはいっても、わかるだろ! プレミアムビールも混ぜてるしね! と、6種類のビールをコップに入れてシャッフルシャッフル。もちろん答えはちゃんと後でわかるようにして。

(791)
愛する故の、ビール考。



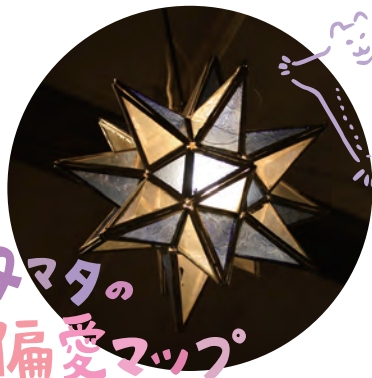
「さてさて...ゴクゴク...あーうん、そっか! こっちは、ん? アレ? まてよコレは? ...ええ?」

結果、プレミアムビールの二種類は外さなかつたものの、そのほかの4種類は一つ当てられませんでした。...はい、撃沈。

日々あたかも味がわかるかのように言いたい放題だった私...なんともみじめな気持ち。そして何よりの衝撃は、今まで一番スキだと思っていた銘柄のビールが一番苦手な味だったということ! そして逆に自分があるまじりスキじゃないと思っていたビールが一番おいしかったということ!

作酒といはばん近うなとやら、です。

両親がいつも飲んでいたので、当然一番おいしいと思っていたあのビール...一口飲んでポロポロに言っておりました。お恥すかしい。いつの間にか銘柄のイメージや思い込みが自分の中にあって、本質の味を感じる力がいかにどっかにいってしまっていたかってコトだなあ。いやあ、思い込みってこわいです。毎日飲むものだからこそ、一番好きなものを飲んでいたい! みなさんもぜひ一度利きビールを。自分のプライドがズタボロになる位の革命がおこるかもしれませんよ。



ママの 偏愛マツプ

01モロッコの照明

いお気に入りのアイテムがあります。それは店内の天井に吊り下げられている二つのモロッコ製の照明。お店の名前「リトルスター」にも因んだ星型のものと球状のものがあり、どちらもステンドグラス調のとても手の込んだ造り。店内にぽっかりと浮かび、控え目にはあるけれども、きらきらと輝きを放っているそれこそ星！毎日開店する際に店内の照明スイッチを入れるわけですが、点灯と同時にその照明に命が吹き込まれ、お店の空間が「リトルスターレストラン」として動き始める、私はいつもそう感じます。

3月の震災のあと、節電のためにキャンドルを灯しながらの営業の最中もその照明だけは点けていたのですが、それだけでほの暗い店内がリトルスターレストランとしての佇まいをちゃんとそれらしくする力があるように思えました。やはり控え目ながら圧倒的存在感！と言うのもその照明、お店を始めるにあたって店長が一番最初に購入した雑貨であり、「リトルスターレストラン」のイメージそのモノ！なんだそうです。

次回お店にいらした際には、その照明から漏れるほの灯りの温もりも大いに味わってみてくださいね。

リトルスターで働き始めてから、三鷹商店街の近隣のお店の方々と、通りすがりのお客様とご挨拶させて頂く機会を沢山持つようになりました。たった一言の「こんにちは！」だけでもそこには「身近な場所、お互い今日も元気に頑張っていますね」の意味が込められていると思えます。

日々の生活の中で好きな、素敵だなと思えるものによく出会います。それは、味や香りだったり、手触りや色の組み合わせだったり、あるいは音やリズムだったりとさまざまなシチュエーションで私に語りかけてきます。そんな、私が偏って愛してやまない日常のあれこれを少しずつご紹介できればと思います。

リトルスターレストランの店内で、もしも「好きなもの一つだけ、自由に持って帰っていいよ」と言われたら（これは私が時々ひとりでごっそり楽しむ妄想ゲーム。偏愛の想いが募ると声高に主張したりもしますが）即答できるくら

父の転勤を機に、三鷹に来て14年。生まれて初めての一人暮らしを始めました。といっても、実家から自転車です程のところで、この丁度いい距離、光がたくさん入って、風通しのいい部屋が気に入っています。私が家を出る前日、そわそわしていた父は、そと、深大寺の魔よけのお守りをくれました。母からは、手作りのベッドカバーをもらいました。大好きな黄色がベースの美しいパッチワーク。妹には引越を手伝ってもらいました。戸惑うことも多いですが、これらが起こる楽しいことを想像すると、やはり心踊ります。



Vol.13 『四月物語』

監督・岩井俊一
出演・松たか子、田辺誠一、藤井かほり、加藤和彦



新生活を始めると、頭に浮かんだのは、岩井俊二監督の『四月物語』。大学進学を機に、高校時代に憧れていた先輩を追いかけて、たぐさんの桜吹雪が舞う中、東京の武蔵野へやっ

てきた女の子・卯月の始まりの物語。両親が娘を思って持たせたであろう、たぐさんの荷物は、小さなアパートに入らず、右往左往する彼女がとても可愛らしい。自分で選んだ自転車。入学式自己紹介、サークル。一人で入った映画館。作りすぎたカレ。お隣さんとの付き合い方。そして先輩との再会。彼女の戸惑いと、気持ちの高揚が手に取るようにわかります。岩井作品の主人公は、異色で、自分とかけ離れていることが多いのですが、彼女は一番平凡で、身近で、愛おしい。行動全てが、微笑ましく、見る度にじんわりと元気が湧いてきます。因みに、冒頭で卯月（松たか子）を見送る家族役で、松本幸四郎一家が勢ぞろいで出演！心配だけど、明るく娘を送り出す家族の姿が、演技とは思えず、ぎゅゅと胸が熱くなりました。

江戸の売り声百景

宮田章司 岩波アクティブ新書



木目田 綾・選

ところで今回は江戸の売り声を寄席芸として完成させた宮田さんの本。下町育ちの宮田さんの幼少には、実際にもの売りの声が生活の中にびく普通にあつたそうです。例えば朝早くは納豆やアサリ売り、昼間になると葉売り、夕方になると鯛屋等々という風に、庶民の時計代わりでもあったと言う売り声。長屋中に響き渡るきつぷの良い江

戸弁のそれらは挨拶とは違つけれども「今日も来ましたせう」なんて、人々の生活を活気付けていたに違いありません。私にとってそれに近いのは、リトスター近所果物屋・一富士さんの売り声。その声を聴くと気持ちが盛り上がり、今日も元気な挨拶を交わすぞと思わせてくれる、ありがたい売り声でございます。

新 本のレビュー



■7月の月イチ連休のお知らせ。
毎月恒例の月イチ連休、7月は海の日の連休にいただきます。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。

7月17日(日)〜18日(月・海の日)

■リトスタ募金、はじまっています。

先月もお知らせしましたが、当店は7周年をひとつの機に、震災で親を亡くした震災遺児を支えるために毎日新聞社さんによって設立された「毎日希望奨学金」に寄付するための募金を募ることにしました。今回このような悲しい経験をした子供たちが、安心して学び、大人になり、また新しい

将来を力強く築いてくれますように……ワタクシドモオナー夫婦は今のところ子供のいない夫婦ですが、親を失った子供たちを、子供のいない大人が支えていくことがあっていいよなど、ささやかではあっても、次の世代に対するひとつの責任と役割を果たしていきたいなと思っております。



7周年記念Tシャツの売り上げからは一枚につき千円を、またこれから小さなグッズなども作ってこの募金をコツコツ長く育てていこうと思っております。レジ脇にも募金箱をご用意させていただきます。お待ちしております。みなさんのご賛同、ひとつよろしくお願ひします。

編集後記

6月は忙しかったな、疲れたなど、それは少し深酒が過ぎるんではないかと、ほんのりお茶生活もはじめております、ハイ(お)

Clip

7周年を迎えた6月、たくさんのお客さんにお祝いをいただいたり、言葉をいただいたり...そんなことでお店的にはまた1歳年をとったんだと、お客さんによくしていただいていたなと、今までの日々をことしをしみじみ思います。ありがとうございます。今年には特にお花をたくさんいただきました.....中でも旬の芍薬が大きな花をじわじわ咲かせていく様はホントに見事で.....あんな風に僕らも花を咲かせられるといいよねと、ちょっと思ったり(笑)、店長ミヤザキ的には、生まれて初めてこんなにバラを抱いた!(笑)と言うほど大きな花束!ホントに華やかなお誕生日、ありがとうございます。(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。ご了承下さい。



「毎月新聞 じはん」置いていたがいてます。

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、人見街道沿い「あきゅらいず美食品 森の食堂」さん、吉祥寺は「ハウスシアター」さんへ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。



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