

毎月 新聞 ごはん

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, 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クリ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...など文字にする可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たころ、某化粧品メーカーのマーケティングの仕事に請け負ったことがある。経費で高級化粧品を自由に買って使つてくれる「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な気がついた。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、コストがかさむ面倒くさい、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

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おうと、放浪の時代が終わろうとしていくことに気がつくのだった(麻)

明

るいて強い日差し！気持ちいい...と、思いきや、蒸しと暑かったり、チリチリと照らされたり、蒸しでもそんな時だからこそ美味しく感じるものが！ビール、はモチロンの...ですが、当店自慢の自家製スカッシュはいかが

夏は...か

夏は...か

夏は...か

夏は...か

夏は...か

夏は...か

夏は...か

夏は...か

夏は...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「梅りんご酢スカッシュ」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の「シユワシユワ、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？

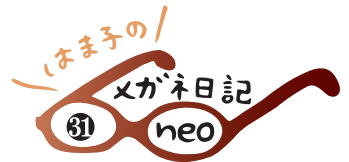
ミックス酢サワー

甘夏ミックスサワー

いちご酒ソーダ

梅りんご酢スカッシュ





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です。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、今年こそはガッ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!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二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!

レシピによると、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、九月はきく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?

もはや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と思ってそいつをたくさん買ってきまして。いや、たくさん買うのはいつものことなだけで、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ざってるしね! 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。

(991) 愛する故の、ビールを。



「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ったものの、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んま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!

両親がいつも飲んでたあのビール...一口飲んでボロボロに言っておりました。お恥かしい。

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とっくにいつまっていたかコトだなあ。いやあ、思い込みってこわいです。

作業者といはば近い
なとやら、です。

毎日飲むのもだからこそ、一番好きなものを飲みたい! みなさん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

日々の生活の中で好きだな、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たらと思います。

リトルスターレストランの店内で、もしも「好きなものを一つだけ、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

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。

01モロッコの照明。

新ホッパレ

木目田 綾・選



宮田章司
江戸の売り声百景
岩波アクティブ新書

江戸の売り声百景

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ごく普通にあったそうです。例えば朝早くは納豆やアサリ売り、昼間になると葉売り、夕方になると鰯屋等々という風に、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「今日も来ましたぞー」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盛りがり、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。

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15分程のところですが、この丁度いい距離で、光がたぐさん入って、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、そつと、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、これからは起る楽しいことを想像すると、やはり心踊ります。

新生活を始めるにあたり、頭に浮かんだのは、岩井俊二監督の『四月物語』。

Vol.13 『四月物語』

監督：岩井俊二
出演：松たか子、田辺誠一、藤井かほり、加藤和彦



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。一人が入った映画館。作りました。一人が入った映画館。作りました。一人が入った映画館。作りました。



■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、何卒よろしく願いま
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



募金箱をご用意
させていただきます。
ております。みな
さんのご賛同、
ひとつよろしく
お願いします。

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をしみじ想いま
す。ありがとうございます。
今年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 じはん」置いていたいただきます。

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「あきゆらいず美食品 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。

