

毎年もまた違う!! 熟成ひやむぎ飯。新鮮。

年この季節になると、お米の美味しさを実感します。

まずは新米! 当店でお出ししているお米は、オーナーでおしゃべり店員 okayan の実家の町、山口県山口市阿東でつくれられています。岡と津和野の間くらいに位置するこの地域は、いろいろな園や田んぼなど豊かな田園風景の広がる山間部…リトル・スター・レストランのお米は、その中の一軒、岡さんという農家さんからいただいています。岡さんのお米は、噛めばじわりと甘みのある、しつかりした味わいが持ち味です。ほんの少しの時期しか味わえない、みずみずしい、ぴかぴかの新米、ぜひ味わっていただきたいです。

もうひとつは、「ひやおろし」。昨年取れた新米を醸して、じっくりと保存され、秋になってやっとお出しきれる熟成された日本酒です。別称「秋あがり」とも言われ、酒蔵ごとに熟成される旨味ののるタイプのお酒を醸して保存し、秋になると競い合うようにひやおろとして出荷されます。まるでかく鹽みたい良くなるのが、ひやおろしの大きな特徴。秋の香とも相性がよいのではないかと思われます。秋のお米は、食べてよし、飲んでよし。

貴重な秋の実りですね。



毎年もまた違う!! 熟成ひやむぎ飯。新鮮。

新聞 毎月 ごはん

第88号
2011年9月
発行者
リトル・スター・レストラン



「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。



Little Star Restaurant
リトル・スター・レストラン / Mitaka, Tokyo

tel:0422-45-3331
www.little-star.ws

当店のお米をお願いしている、山

岡阿東の岡さんは、散歩型の農業は一切使わず、ほぼ有機栽培でお米を作っています。数年前、田んぼを見せていただくためにお会いしたときは、肥料をつくるために肥料をつくるためには「牛や鶏なんかの家畜も飼っているから、冬も休む暇がないんよ」と、二コニコと語られたのが印象的でした。「私はそんなに違わない気もするんだけどね、みんなが『おいしい』って言うからがんばってるんですよ」▼玄米で送られてくるそのお米を、お店で毎朝五分づきに積みます。玄米よりは食べやすく、白米よりは複雑な旨味がある五分づきのバランスが気に入っています。炊きあがりはほんのり黄色っぽくなるのですが、新米のこ加減を控えめにするのが美味しい時期は、五分づきでもひっかかる炊くコツです▼当店の密かなこだわりメニューに「おにぎり」があります。キッチンスタッフになると、まずおにぎり修行からはじめてもらいます。おにぎりの味は、お米の味、炊き方、握り方で決まります。握りすぎても食感が悪くなるし、握りが弱いと食べている途中に崩れてしまいます。外側はしつかり握られているのに、頬ばると口中でほろりと崩れる…そんなおにぎりが理想です。手を持ってかぶつづくのが、おにぎりの正しい作法。【いっぱいに広がる

当店のお米をお願いしている、山岡阿東の岡さんは、散歩型の農業は一切使わず、ほぼ有機栽培でお米を作っています。数年前、田んぼを見せていただくためにお会いしたときは、肥料をつくるためには「牛や鶏なんかの家畜も飼っているから、冬も休む暇がないんよ」と、二コニコと語られたのが印象的でした。「私はそんなに違わない気もするんだけどね、みんなが『おいしい』って言うからがんばってるんですよ」▼玄米で送られてくるそのお米を、お店で毎朝五分づきに積みます。玄米よりは食べやすく、白米よりは複雑な旨味がある五分づきのバランスが気に入っています。炊きあがりはほんのり黄色っぽくなるのですが、新米のこ加減を控えめにするのが美味しい時期は、五分づきでもひっかかる炊くコツです▼当店の密かなこだわりメニューに「おにぎり」があります。キッチンスタッフになると、まずおにぎり修行からはじめてもらいます。おにぎりの味は、お米の味、炊き方、握り方で決まります。握りすぎても食感が悪くなるし、握りが弱いと食べている途中に崩れてしまいます。外側はしつかり握られているのに、頬ばると口中でほろりと崩れる…そんなおにぎりが理想です。手を持ってかぶつづくのが、おにぎりの正しい作法。【いっぱいに広がる



／(まよの)
メガネ日記
36 neo

父ちゃんの釣り浪漫。

季によって鹿児島のいろいろな魚を釣ってきました。八月の里帰りで、父が釣った魚を食べてきました。鹿児島には「錦江湾（きんこうわん）」という薩摩半島と天隅半島に挟まれた、桜島を囲む湾があります。私の家から車で三十分くらいと近いので、私が小、中学生の頃、よく父が釣りに連れて行ってくれた慣れ親しんだ湾です。錦江湾は狭いながら、宝の海と言われるほど、いろいろな種類の魚介、きれいな珊瑚も住んでいます。父ははじめ岸から釣っていたので、キスやメゴチ、小さなタコを釣る程度だったのですが、いつの間にやら船で大型を釣りに行くようになりました。最近では、この湾で有名な「マダイ」釣りに力を入れています。

去年と一昨年の10月、私は日本を遠く離れフランスにいた。私のパートナーが仕事の関係で行くのにもついて行ったのだ。一昨年は「ース、マルセイユからローヌ地方、リヨン、ボーグ、そしてアヌシー湖を一週間逗らすでまわる」というかなり勿体ないスケジュールで。去年はスペインとの国境、バスク地方を見てまわった。

この旅の目的は、「ワインリー訪問」と「食」。一昨年は毎日3つくらいのワイナリーを訪れた。畑、醸造所、と一通りを見学した後、白・赤・品種違い、ワインテーラー違いなどなど…いろいろなワインを試飲させてもらえる。本来、ワインのテイスティングでは、出されたものを全部飲むと酔っ払って味も香りも分からなくなってしまうため、ワインを味わったら飲みこままずに用意されている壺に吐き出すのが基本。しかしそんなことができるほど天人じやない私。飲んでいました。しっかりひと食、夕食でもワインを飲んでいるのではなく、旅行中体からアルコール抜けていた。



私は自分が平々凡々な人間なので、不思議な現象やスゴイ人によつわる話にはとても興味を惹かれます。とりわけ古典モノに出てくるそれらは、当時の世界観や価値觀を反映した形での記述なので、な
おさうです。日本も八百万の神様がおわしますし、妖怪や鬼、奇人の類の話には事欠きませんが、お隣の国、中国の「不思議ス

新トヨンリュ

木目田 綾・選



龍あらわる 中華怪有篇
西村康彦 文藝春秋

「ゴイ話」はなんだかやっぽり歴史・文化が違うといふか匂いが違うといふか、肌にあまり馴染みのない「なんじょそりゃー」感が満載で面白い! 手軽にすぐ読めるのは『搜神記』や『列仙伝・神仙伝』あたりかと思いますが、今回のお薦めはこうちゅう。鳥や馬と話せる人、楊貴妃のくつ下、地中から掘り出された肉塊、龍について…等、

様々な中国の不思議が綴られた、この「龍あらわる」。著者の西村氏は漢籍に精通されているので古典文献の引用も沢山あり、そこから中国の書物の歴史の奥深さも感じたりできる素晴らしい本です。中でも「橋の上から」という章は、なんとも優しく、余韻にひたって杯を掲げたくなるような秀逸な章で、忘れられません。



ママの偏愛マップ

04 そば猪口

店では毎日、朝から晩までたくさんのお客さまの元へと運ばれてゆく。リトルスターレストランで使っている器は、オーナー夫妻がもともと所有していたものであったり、折にふれて買付けてきたものだつたりと、どの器もびっくりするほど高価なもの、ではない。けれど、その器にとって「最高!」と言える盛りでもって食事をお出ししているわけで、どの器もその役割を日々輝かしくまつとうしている。そんな中で端が少しだけ欠けてしまつて、まだ使えるけれどお客様にはお出しできないね、という器がしばしば出てくる。そんな時、欠けた器をよ～

く吟味して、まだ生き!と目利きされた器を店長より頂戴することがある。その頂いた器の中で、特に気に入りなのが「そば猪口」である。

お店では主に、自家製レバーペースト等が盛られる例のそば猪口…青みがかかった陶器に藍の濃淡でラフに描かれた、つば広帽子をかぶった男性陣の表情も、にじみや擦れも手伝つてどこか愛嬌がある。あれは良い。飾り気がなく、素朴な佇まいであるがゆえ、何を入れても様になる。フルーツのヨーグルト和え、杏仁豆腐などのデザートを盛つたり、カレーやスープを入れたり、ちょっとお茶を飲むにもしそくりくる。終いには水をはって花を生けて一輪ざしなんぞになり得るあの柔軟な身のこなし、そば猪口様である。

さて、美味しいご飯でお腹を満たしたら、必ず最後にあたたかいコーヒーが飲みたくなるのが人(私)の常。美味しい食事と同じくらい食事の後に飲むコーヒーが好きだ。お気に入りのカップで飲むなら、なおさら旨しと言えよう。嗚呼、今日も美味しいご飯だったなあ…と、欠けたそば猪口に入れたコーヒーを飲みながらゆったり余韻にひたる。

始

くれるテレビドラマのような映画が「普通」になってきたように思います。見る側が何も考えなくて理解できる、という点では楽しめのかもしれません。しかし、それでは余白というものが皆無で、映画を見た全員が同じ感想。面白味がない。それ解釈が違つて、議論をする楽しさがないのは、やはりつまりはないなあ…と思うのです。

『シルビアのいる街』は、ある男性がむかし旅先で出会ったシルビアと再会すべく、彼女の手書きの地図を手がかりに、フランスの古都・ストラスブールへ探しにきた3日間をぐぐシングルに描いています。音が話の邪魔にならない

とても音が印象的な作品で、街の雑踏・足音・路上で演奏されているバイオリンの音色・教会の鐘の音色を作り込まれたものは一切ありません。自然な音にその場所に居るかのような錯覚に陥ります。音が話の邪魔に

『シルビアのいる街で』

監督: ホセ・ルイス・ゲリン



vol.16



ならしいのです。カフェで目に留まった女性を片っ端からスケッチしながら、シルビアを探していると、ついにカフェのガラス越しに彼女らしき女性を見つけ、後をつけ始めます。コツコツと石畳を歩く音が心地よく画面全体に響き渡ります。シルビアかもしだれない、違うかもしない。声をかけたいけど、タイミングがつかめない。説明が殆どないため、画面に散りばめられたカケラをひとつずつ、自分の頭の中でつなぎ合わせていく。答えはひとつではない。見た後に、人と話したくなる美しい作品です。

ならないのです。

から掘り出された肉塊、龍について…等、

あらわる。著者の西村氏は漢籍に精通されており、古典文献の引用も沢山あり、そこから中国の書物の歴史の奥深さも感じたりできる素晴らしい本です。中でも「橋の上から」という章は、なんとも優しく、余韻にひたって杯を掲げたくなるような秀逸な章で、忘れられません。



さて今月もスタッフとのお別れ写真になってしまったが、きめちゃん卒業からこの夏の当店を支えてくれておりましたことと高井さんが9月いっぱいまで当店を離れていました。たった三ヶ月、2011年の長かった夏限定というような、ええ、まるで海の家に季節バイトしに来たような、そんなかんじもしくはないけれど(笑)、早い梅雨明けから残暑、台風に節電と……ある意味盛りだくさんだったこの夏、お店にとっても彼女にとっても、小さくても確かなひとつの思い出になったんじゃないかなと、そう思います。短い間でしたが助けてもらいました、まだまだこれからがんばって下さいね(お)



■ 10月はやっぱりパンプキン!
10月はやっぱりハロウィンですね♪ デザートもそれになんて毎年かぼちゃを使ったものを用意してますが、今年は久し振りに「かぼちゃのプリン」! ねむみじいけ菓子店謹製、かぼちゃのおいしいっぽですよ! お楽しみに!

編集後記
実りの秋、食欲の秋とは申しますが、なんとも人恋しい秋、お風呂がうれしい秋(笑)……実は少しお客様さんの少ないのが秋であります(苦笑)、ええ、みなさん是非お気軽にご来店下さいね!(笑)(お)

■ 10月の月イチ連休のお知らせ。
10月が体育の日の三連休、いつもおひがいと慶祝的に月・火・火で月イチ連休をいたぐりにしております。みなさんが迷惑をおかけしますが何卒よろしくお願いします。

10月10日(月)～11日(火)

news & information
リトル
ニュース
Little Star Restaurant



■ 実りの秋は夜長（小さな晩はいかがですか？）

今年は夏が長かったせいか、秋が日に日に深まっていきますね。急に上着が手放せなくなったり、朝や冷え込んだり……でも、秋は実りの秋ですよ。夏のわいわいした感じはないけれど、気の合う友達、ご家族等々、おひがいはんをたべながら、静かない時間を感じるのこれが季節です。

当店でもお席のご予約からのコース・パーティースーパーに飲み放題、もちろん貸切まで詳しくは店頭のパンフレットや、ホームページをご覧下さい。ご予約・お問い合わせは、お気軽にお電話下さい。(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お更新でチェック!



ティータイム 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、おしゃべりもイイネ。FreeSpotのサービスはこの時間帯でどうぞ。



デナータイム 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/>



「毎月新刊 ごはん」置いていたいと思います。

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、人見街道沿い「あきゅらいす美菓品 森の食堂」さん、吉祥寺は「パウスシアター」さん、西荻窪の「THE “ロック” 食堂」さんにこの小さな新聞を置いていただいております。

