



(み、店長ミヤガキ)

激動の一年でした。世界も、日本も、私の周囲も、そして心の中も、
 ▼年末、母が他界して私の世界観が変わりました。具体的ではな
 いけれど「母のいる世界」と「母のいない世界」はまるで違う世
 界でした。そこからお葬式、お墓探し、実
 家に帰ることにしてリフォームを始める。…
 く、シンプルに掘り下げること…言葉も思
 想も生活も、厳選する大きさを感じていま
 す▼さらにはこの数年の主要スタッフがお
 店を卒業していったことによって、スタッフの
 期待に応えてくれたスタッフたちは、今まで先
 輩スタッフにたよっていた若者たちにも、も
 う一歩成長してもらいたことが、お店のため
 に必要でした…「うるさい説教するのも、
 なかなか体力のいるものです。でもその
 期待に応えてくれたスタッフたちは、今で
 はしっかり頼れるお姉さんとなりつづり
 ます▼そしてシンプルに年は明けていま
 す。ひとくぎり、でも単なる数ある日常の
 中の一日でもある…ともかく、来年は健や
 かな年であることを、心から祈ります。(麻)

何を隠そう、グラタンが大好きです。ホワイトソースが、とか、チーズが、とか、マカロニが、とかいう素材の問題ではなく、「グラタン」という調理法のものなら、何でも好きなのです。という事で、当店ではグラタンを準レギュラーメニュー入りさせました! バターと牛乳でシンプルに作ったホワイトソースは家庭の味。季節ごとに旬の食材を組み合わせて、グラタンとして焼き上げます。たとえば王道「エビときのこのマカロニグラタン」、ボリュームたっぷり「ブロッコリとチキンのマカロニグラタン」、冬の魚介なら「かきとほうれん草のグラタン」、たまには味に変化を付けて「カボチャとミートソースのグラタン」…まだまだバリエーション豊富に出てくる予定です。ぜひ、あつあつ、はよよよお召し上がりくださいね!

新聞 毎月ごはん

第91号

2011年12月

発行者

リトル・スター・レストラン



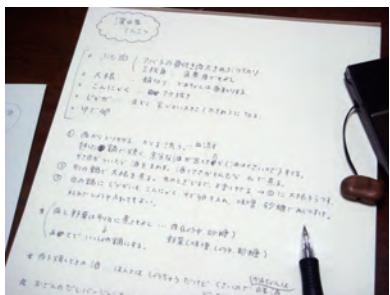
「毎月新聞ごはん」は、
 リトル・スター・レストランが
 発行している新聞です。



小星人語



母ちゃんの味。



先日、鹿児島の母に電話しました。母は仕事終わりでこれから夕食を作るところ。今日のメインは「どんこつ」…「どんこつ」と言つてもラーメンではないのです。豚のアバラの骨付き肉を大きめにぶつ切りしたものと大根、こんにゃく、じゃがいも、ゆで卵などを味噌と砂糖で甘辛く煮た鹿児島の郷土料理です。私が小さい頃「今日は何食べたい?」と聞かれるべく「どんこつ」と答えていました。母の料理はやはり美味しいのですが、特に大好きなメニューでした。東京に来てから見よう見まねで作ったことはあるのですが、ちゃんと聞いたことがなかったので、今回レシピを伝授してもらいました。

母は「適当なんだけど」と言いながら教えてくれました。ちなみに「適当」は母の口癖です。まず、肉の調理から。肉は長く煮て柔らかくなるよう、早く取りかかります。熱した鍋で肉を焼き、余分な脂が出てきたら捨てます。それに酒を回しかけ、酒っぽさが優しくなったら、水をひたひたに入れます。強火にして、沸騰したら弱火でコトコト煮ます。大根は別の鍋で米のとぎ汁を使って下茹でし、八割くらい茹でたら肉の入った鍋に大根だけ移します。あと皮をむいたじゃがいも、ゆで卵、あく抜きしたコンニャクを入れ、味噌と砂糖で味付けします。味が染みるまで一時間ほど煮込みます。

祖母のどんこつは二三時間煮込むらしいので、具が柔らかいのですが(鹿児島人の好みはこっち)母は大根もじゃがいももじつかりしている方が好きらしいです。沢山作つて次の日、味がよくしみ込んでいるのもまた旨し!肉を焼くときにかける酒も焼酎が一般らしいのですが、母は焼酎臭いと言つて日本酒を使います。適当と言いつつ、こだわりポイント多いやん。大根をちゃんと面取りしていたり、意外に細かい(笑)身近な料理の先生です。また電話します!

誰

しも食べ物に関してマイブームといふものが訪れる時がある。一つの食材にはまって、三食それを食べたり。私が学生のある時それはそれはすっぽりと足をとられてしまったのが「パン」である。

学生時代のとある休日、何の気なしにしているテレビをぼーっと見ていた。すると「テレビはあるパン屋さんからの中継が、「こちらのオスマセはちのパン」である。バケツト!」じゃあちょっとといだだいてみましょう。バリソ…もぐもぐ…わあ…とつても香りが高くて甘いです」と、至って普通のリポート。が、私の中で「そうだ!パンだ!パンがある!」とビビビビッと(古い)きてしまったのである。

その7 パン屋さんへ



すぐにはテレビで見たそのパン屋まで行き、そのバケットを買った。一本のバケットを買うがため赤坂見附へ。家に帰つてから食べたその味も自分の中でしつくりきたのである。その一軒のパン屋さんを度々に私はパン屋通いが始まった。パンに関しての本を読み漁り、朝通学前にパン屋さんへ。学校が終わればパン屋さんへ。片道一時間なんて距離もさう。片道一時間なんて距離もさう。学校で雑誌のレイアウトの課題があればテーマは勿論パンである。写真素材を手に入れるという名目でパン屋に行けるのだから。

日々パン屋のパンを食べる生活に慣れてきたら、今度はパンに「つけるもの」が気になってくる。私と同じ名前を持つフランスはミオ社のジャム、エシレバター、あるパン屋さんで量り売りしている味噌ペースト。朝ごはんにゆっくりパンを食べるためには起きも苦痛ではなかった。そんなこんなでパンを買っていた。先日本屋さんに入りと入るどんなんこんなパンがち着いた。ある雑誌でパンの特集がくまれていた。ペラペラつと中を見たけれど、知らないお店ばかり。あの頃に知ったお店のいくつかは未だにお気に入りだけれど、無くなってしまったお店もある。パン屋の時代も移り変わるのだ。なんだか寂しいなあなんて思いつつ、新しいお店をチェックしている自分がいる。無くなつたら新しく探せばいいのだ。うん、久々にパン屋めぐらしてみようか。

武 田百合子さんの著作はそれほど多くない。繰り返し読むのは『富士日記』と『遊覧日記』だ。『富士日記』の方は夫・武田泰淳と富士の別荘で過ごした時の日記。『遊覧日記』の方は娘の花さんと浅草や青山や京都等をうろついた折の随筆。百合子さんは見たものがあらわす名手で、たちどころに曖昧さの



そんな始まりだったベビーシッター初日。1歳9ヶ月と2人きり、何を言っても「ヤダヤダ」なお年頃。真っ向から「アレしようね?コレしようね?」が通じない、やり取り全てをゲームみたいな感覚で接するように変えた。ズボンを履き替えないと逃げまわる姪をヨイショと捕まえ「びゅうううううん、ずどおおおおん」というようなオドロオドロしい効果音付きで空を飛ばせて着地、そのままえいやとオシメもズボンも履き替えさせる。きゃっきゃと喜ぶ姪、コツがあるようだ。狂ったようにおどけてみせて、姪を喜ばせながらうまく言つことを聞かせる…とは言いつつも、私たちの間には共有した時間がもたらした心の結びつきの様なものが生まれていた。

姪がしきりに「ガウイー! ガウイ、おいで!」と誰かを呼んでいることに、私も姉夫婦も気付いたのは最終日のこと。ガウイってなんだろう? 私たちに見えない何かが見えていたりして…なんて話していた矢先、私にひしと抱きつく姪。「ガウイ、バッバイ!」衝撃が走る。ガウイって、私? ふさふさモサモサしてそう…何だかモンスターっぽい。どうやら性別や人種を超えた、何か特別なポジションに私を位置付けたらしい姪。その呼び名に、姪と私の絆の様なものを改めて感じるのであった。

姪

が水疱瘡だという。ベビーシッターを頼まれ横浜の姉夫婦宅へ伺うことになった、秋休み。

旦那さまが夜勤ということで、私が深夜遅くにお邪魔することに。寝静まった姉、姪に並んで川の字になって眠りに就いた。朝早く、姉が一足先に起きて出勤前に朝食の支度をしているようだ。姪が隣で寝ている私へにじり寄ってくる。すりすり、触って絡んでくっつい…どうやら母親と間違えているようだ。「リコ~ご飯よ~」と台所から姉が一声。途端にガバリと両腕について頭をもたげ、まじまじと私の顔を覗き込んだかと思うと、「ぎゃーーん」と泣き声を上げて高速ハイハイ、後ずさってベッドを降り、姉の元へ走り去る姪。

本作の「気球クラブ・うわの空」というサークルは何度か気球に乗ったりしたものの、自然消滅。それから5年経つたある日、リーダーであるか在籍しなかったが、ジャズ研のおかげで他の学科の人たちとも知り合え、なによりも楽しかった。

6年制の学科もあり、先輩の實録に圧倒された。歓迎会と称して集まつた居酒屋で漬れるまで飲む姿に、私もいざなこんな風になるのか…と心底驚いた。活動は年に数回のライブと夏合宿、たとさんの飲み会。私は2年間しか在籍しなかったが、ジャズ研のおかげで他の学科の人たちとも知り合えた。活動は年に数回のライブと夏合宿、たとさんの飲み会。私は2年間しか在籍しなかったが、ジャズ研のおかげで他の学科の人たちとも知り合えた。

『気球クラブ、その後』

出演: 深水元基、川村ゆきえ

監督: 園子温



みんなで叫び、泣き、笑い、思い出の曲もあるユーミンの「繋りゆく部屋」を合唱する姿、「青春」という言葉にめっぽう弱い私は、胸が熱くなつた。



無い、クリアーな光景をさーっと立ちあがられる。『富士日記』では、富士の雄大な景色が常に共にあり、『遊覧日記』では人々の息づく街の一角がある。

十二年の歳月を経つた『富士日記』の最後には、人生的なある区切りが訪れる。それまでの一日一日が、まとまつた一つの大きな切抜きであるかに思えるような区切り

だ。その十年後位に書かれた『遊覧日記』では、独特の力強さと好奇心が健在のまま、見る。『富士日記』を生きた百合子さんが、今日は街を歩いている、と思う。百合子さんの文章を読んだ後は、新鮮で眩しい明日が待ち受けているような気がするので、いつも感謝の念で一杯だ。

大

学でサークルに入るつもりはなかったけれど、まだ音楽をやりたいと心の隅で思っていたのと、

サークル紹介で現れた先輩に惹かれ

村上の死をきっかけに再び全員集合する。携帯で連絡を取り合う内は、どこかよそよそしかった彼らだが、顔を見て話し始めると、一気に止まつて入部してしまった。名前はジャズ&ロック研究会。部員にジャズをやる人

木目田 綾・選



富士日記
武田百合子
中公文庫

夫泰淳と過ごした富士山麓での13年
田村俊子賞受賞の日記文学の傑作

今月の新刊

百合子さんの文章を読んだ後は、新鮮で眩しい明日が待ち受けているような気がするので、いつも感謝の念で一杯だ。



秋からずっと続けており
ますミヤザキ家実家リ
フォームのセルフビルト作業....秋
休みにはお客さんに手伝っていた
だいて壁塗り作業!もちろんプロの
職人さんには遠く及びませんが、な
かなかの仕上がり具合....できる範
囲でなんでも自分たちでやるっての
は、お店とホントに一緒にやるーと、
ワタクシドモオーナー夫婦、そう
ゆうのがつくづく好きなんだなーつ
て、ええ、今更ながらあきれるくら
いそう思います。(笑)

と、そんなセルフビルトも、1月末
のアパート契約切れの引っ越しに
向けいよいよ大詰め。年末始休
業はまるっと返上....って、ま、た
まにはそんな正月もいいかな(お)



■2月の月イチ連休のお知らせ。
毎月恒例月イチ連休、2月もよっぽどの
週末にいたしますみなさんには迷惑を
おかけしますが、何卒よろしくお願ひしま
す。

■新年会の予約、承り中です。

わんわん年明けは新年会がい一年の幕開け
といふ感じで、気の合う面々と、ま、やう
でもない方々と、新しい年です、新年会。

当店でもコース・パーティーメニューに飲
み放題、もちろん貸切まで、詳くは店頭
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、もちろん

編集後記

あー、しかしクリスマスディナー前になんと
か入稿するのものだった今月の毎月新聞はみ
んなの原稿が集まっているながら、まさかの月
オチ、いわんや年オチと...誠に面白くない
ええ、祝明の余地すらござりません、ハイ(お)

限定ですよ!

2月5日(日)~6日(月)

news & information
リトル
ニュース
Little Star Restaurant



お気軽な電話(0422-45-
3331)。

■新年は受験生応援特別企画(?)
週末限定!チキンカツカレー!

受験生ってのは、単なるじつけであり
あらが(苦笑)ええ、今年もやりますよ!
週末ワンチ限定のチキンカツカレー!

クロブスターなチキンカツに、スペイシーな
当店自慢のチキンカツカレーがベース
トマッチ!新年は
やっぱりカレーか
ら!2月もよっぽ
い限定ですよ!



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 (ご予約はお気軽なうぞ)

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!



ティラミス 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。



デナース 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。

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



「毎月新刊『ごはん』置いていたいよ。」
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「このいけ菓子店」さん、人見街道沿い「あきゅらすい美菓品森の食堂」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。

