

新聞 毎月ごはん

第99号

2012年8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

今
年もまた、日本酒の旬・ひやおろしの季節がやってきました。
「ひやおろし」は「秋あがり」とも呼ばれるこの時期特有のお酒です。昨年の秋、収穫した新米を醸したら、暑い夏を越すまで涼しい蔵の中でじっくりと保存され、秋になってお酒が熟成された頃に出荷されます。じっくり寝かせられたお酒は、まろやかで「当たり良く、旨味もたっぷり。まさに日本酒の旬を実感できる味わいです。

まずは定番のポテトサラダで一杯やりながら、次の肴を考える…秋の夜長のお供に、ひやおろし、いかがでしょうか。

リトルスター・レストラン



新卒で就職したとき、上司に言われた言葉の中で最も印象に残っているのは「エスペーになれ!」。その上司は「あれ、どうなった?」という一言で、何のことと言つているのか察することを求めていました。そして答える時は「アメリカ人になれ!」。主語の次にすぐ動詞がくる英文法のように、状況を端的に分かりやすく報告することを求められました▼さて、どうやってエスペーになったかというと、観察力と想像力と現状把握能力を磨くといへ地味な努力の連続でした。でもそれは今の仕事にも大いに生かされていて、きっとどんな仕事にも活かされる能力なのではないかと思うのです▼遠くの席のお客様が目を泳がせたのを見て、店員を呼びたいのだと察すること。メニューを広げているのを見たら「そろそろ次のご注文かな?」といつ呼ばれてもいいよう心の準備をして様子を見ること。箸の転げ落ちる音を聞いたら、すぐに新しい箸を持って音のした方へ向かうこと。お客様の様子をよく見ていれば、かなりのエスペーになれるはず…▼とはいってお客様だって十人十色 この動きはこう! という絶対正解の方程式はありません。だから当店の接客にもマニアックはありません。それゆえスタッフの接客も十人十色…最初は拙くとも、お客様の動きを観察して、気持ちを想像して、店内の現状を把握して…やがてお客様のエスペーになってくれれば、と思うのです(麻)



みんなで作った、お家の味。

先日、急に餃子が食べたくなって、鹿児島の実家に電話しました。というのも、餃子は餃子でも実家の味が恋しくなったからです。第四人の仕事。みんなで一斉に、包んでいたのを憶えています。私は兄弟の中でも、餃子包むのが大好きでした。最初は形がいいひつたのが、きれいな形に包めるようになってくると嬉しかったのです。包んでも包んでも減らないタネ。包み疲れが出る兄弟たちを尻目に、私は根気よく包んでいました。

我が家の餃子部長、父に詳しくレシピを教えてもらいました。「いつもの餃子」と最近マイブームの「エビ餃子」いつもの餃子は、豚ひき肉に水気を絞ったキャベツのみじん切り、しじょうが、にんにくのみじん切り、ニラを加えて混ぜます。エビ餃子は、細かくミンチ状にしたエビにキャベツのみじん切り、しじょうが、にんにくのみじん切りを加えます。さらに、二種類とも中華ダシ、酒、醤油、ごま油などを少し加えて、つなぎの丘栗粉を混ぜれば、タネの出来上がりです。キャベツのみじん切りは水気を絞れるだけ絞って、とにかく沢山入れるのが、美味しい。

もっといろいろな材料が入っていたような気がしていたのですが、実はとてもシンプルだったのです。早速、父のレシピ通りに作ってみました。やはり東京に来てから何度か作っていたものとほ、違いました。自分流に作っていましたが、この親しみのある味、聞いてよかつた！でも、一つ失敗したこと…調子に乗って、タネ作り過ぎました！一人だと包んでも包んでも減らない…でもきれいに出来るとやっぱり嬉しい！兄弟たちは、姉ちゃんは頑張つぶるよ。

先

日、急に餃子が食べたくなって、鹿児島の実家に電話しました。というのも、餃子は餃子でも実家の味が恋しくなったからです。

「海

に行こう」私がこの夏そう言つて、夫は言った「10年間一緒にいて、君が海に行きたがるのははじめてだよ。」そう、海は二方

テなんだ。でも行きたくなった。海に行くのだ。泳ぐのだ。

得意不得意つていろいろあるが季節

や物事だけじゃない。私は昔から食べ物に好き嫌いがある人が理解できなかつた。

つい先日、リトスタスタッフのにゃんさん



「突然海に行こうと言つたのは、私のいだしたのは、私の憧れの人海好きなせいだった。動機はなんとも不純だが、学生の頃の遠泳大会

その14 「すき、さらいと海の味。」



大好きな生牡蠣も
それだとフレッシュなまぐわ

海水の塩味でどうぞ。



ああ、私またひとつ人になつた！

突然海に行こうと言つたのは、私のいだしたのは、私の憧れの人海好きなせいだった。動機はなんとも不純だが、学生の頃の遠泳大会を病氣で休み続けた（といふことになつて）私からしてみれば革命的な進歩である。いふことを言つてみると、ホヤという未知数を乗り越えてきたと言えるのではないか。

海の味の代表「ホヤ」。そのホヤを帰省のお土産に、スタッフの佐々木さんが持ってきたのもつい先日の事。海水がするというそのホヤとは今まであえて接触せずに生きてきたが、どうやら今回がちゃんとホヤと向き合ういい機会のようだ。全く受け付けなかつた「ひうしょうしよう…」と不安に思いつづら食べ物に好き嫌いがある人にびつたりじゃないか。

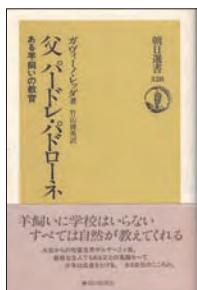
「海」に行こうと言つて、君が海に行きたがるのははじめてだよ。でも行きたいが、どうやら今日ははじめてだよ。」

海水の味で、いくときれいな海でも泳いでやく一緒に苦いビールが飲めるようになるといいね」うん、そういうことで。

1 944年イタリアのサルデニャ島で、五歳の少年が羊飼いになる為に学校を退学する場面からこの自伝は始まる。少年は母親や弟たちのいる村を離れ父親と二人、牧草地で暮らす事になった。ひとけの無い牧草地での生活には様々な苦難が待ち受けたけれど、彼はその場所に深い愛着を覚えるようになる。動物と植物と鉱物の世

新本音コレクション

木目田 綾・選



父・パードレ・パドロー ある羊飼いの教育

界のそこで耳を澄まし、自然の秘密の言葉を理解できるようになったからだった。森の孤独、嵐、野生動物、岩場や地平線の形象…彼はそれらと会話を交わしたのだ。人間社会の言葉とは異なる、内なる沈黙の言葉。それは羊飼いの言語と言えるかもしれない。羊飼いの師である父親も、その言語を理解していたのだから。成人した彼は牧

草地を去る。父親との軋轢、果てない労働、別世界への渴望が、彼を軍隊に入隊させた。そこで初めて文字を覚え、学ぶ喜びを知り、大学へ入り言語学を修得する。のちに彼は文筆活動を行いながら、故郷の羊飼いに戻った。私には羊飼いの言語が、彼に大学で言語学を選択させ、再び羊飼いとして生きる事へと導いた気がしてならない。



「備えアリ」

二 一ヒー豆の出がらしを古いネルで包み込み、口は輪ゴムでしっかり閉じて、小鍋に入れる。その中に新しいネルと水を入れて、くつくつと10分少し煮立てる。コーヒーの出がらしで煮出すのは、真新しいネルの繊維臭を取るため。ネルの繊維に出がらし液は静かに浸透し、しつとりとコーヒー豆色に染まる。

リトルスターレストランのコーヒーは、まろば珈琲店の豆で淹れている。非常に深い風味のある豆だ。オリジナルにブレンドした豆をホットコーヒーに、それよりもさらに深入りの豆をアイスコーヒーに。どちらも酸味よりも、程よい苦みとコク、芳ばしさが感じられる。そのしっかりしたコクのためミルク

ですが、今回改めて見ると、これは
だけではなく、映画館を愛する村人
たちが、彼に映画の未来を託した物語
のだと感じました。

アルフレードの交流を中心で描いた一作は、日本公開から23年経ついまも多くの人に愛され続けています。初めて見た時は、トトの本能の赴くままに生きる姿が、自分勝手だとしか思えず

との相性も、もちろんばっちりなのだが、まずはそのまま飲んでみて頂きたい。もともと私はコーヒーが全く飲めない口だった。スターバックスの「カフェモカ」なるものからスタートし、ミルクたっぷりのカフェラテ、そしてコーヒーに少々ミルクを入れたもの…という具合に、少しずつ歩み寄っていったのだ。しかし、ブラックコーヒーの苦み、えぐみのハードルはなかなか超えられず…。リトルスタートレストランで働き始め、コーヒー修行が始まった。初めてのネルドリップ、布製のフィルターでコーヒーを抽出する、という作業に魅せられた。ネルに収めたコーヒー豆に、適切な温度のお湯を適切なタイミングで注ぐ。泡の出方、香りの立ち方、豆の反応を見ながら、「お湯が熱すぎるよ」とか、「もう少しゆっくり注いで欲しいな」というような、豆の声を聞く。こちら側の問い合わせにちゃんと応えてくれる感触がある。豆の力でもって、その旨みを最大限に抽出できるよう、ただただ私はサポートするだけ。淹れたてのコーヒーを口に含む。甘み、辛み、渋み、酸味…コーヒー豆本来の複雑な味を拾う。淹れた側とコーヒー豆がどんなコミュニケーションをとったのか、それが、その時抽出された「味」としてネル越しにぱたりぱたりと落ちてくるのかもしれない。今ではすっかり、コーヒーはブラックだ。

今年の夏休みは映画館で出会った、仲間たちと、八ヶ岳で開催された星空の映画祭へ行ってきました。この間だけ満天の星空の下に現れる映場は感動的で、冷房ではない、自然のひんやりとした空気も新鮮でした。7本ある上映作品の中から私たちちは『ニューシネマ・パラダイス』を選びました。

『ニュー・シネマ・パラダイス』

出演:フィリップ・ノワレ,サルヴァトーレ・カシオ,
監督:ジュゼッペ・トルナート

好きでしかたなかつた頃の気持ちを思い出すラストシーンは号泣でした。嗚呼、こんなにも映画への愛に溢れていながら気付かなかつた……。





この夏の当店のお盆休み... 結局お墓参りに行ったくらいで、たいして夏らしいこともしなかったよねと思ってたら、スタッフが「バーベキューしましようよ！」と声をかけてくれまして、先日昭和記念公園でバーベキュー大会が催されました。

田舎育ちのワタクシですので、子供の頃からキャンプに飯ごう炊さんバーベキュー... ってのは夏の風物詩、あまりにやり過ぎて、今更全然興味も持てなかつたんですが、夏の終わり、気持ちのいい風に吹かれながらみんなでわいわいバーベキュー... ああ、思いがけず楽しい一日でした(笑)。スタッフのみんな、誘ってくれてありがとね！(お)



リトル・スター・レストランではこの度、新スタッフを募集することになりました。たべるのが好き、お店が好き、ヒトと接するのが好きな元気で楽しい方、いつしょに働いてみませんか？週末入れる方歓迎！詳しくはホームページ、店頭チラシをご覧下さい。

■スタッフ募集中です！

9月は敬老の日の三連休、後半で毎月恒例月イチ連休をいたすことにしております。みなさんは迷惑をおかけしますが何卒よろしくお願いします。

9月16日(日)～17日(月)



当店自慢のおいしいお米は山間部の農家さんからいただいているんですが、9月の終わり頃から新米に代わります。さて、今年のお米はどうでしょうね…って、めづやおいしい新米をお楽しみに！

■FaceBookもよろしく！

毎日更新新店ホームページからあれこれ大事なお知らせや季節のメニュー、そして楽しい写真等々 FaceBookではより抜きで紹介しております！「リトルスター・レストラン」で検索してみてくださいね。そして、ようしかったらぜひ「イイネッ！」してくださいね(笑)。なにぞなにぞ。



今月号は通算99号、すなわち、次号で祝百号を迎える、「毎月新聞ごほん」。一応運動的にもデザイン的にモリニューアルの予定です！たぶん！(苦笑…がんばる)(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お更新でチェック！



ティライム 14:30～18:30
(土日祝は15:00～18:00)

スウィーツに軽食、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/>



「毎月新聞 ごほん」置いていたいってよ。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「こいけ菓子店」さん、人見街道沿い「あきゅらいず美養品 森の食堂」さん、吉祥寺は「パウスシアター」さんにはこの小さな新聞を置いていただいております。

