

# くすねたん

弥生号

Vol. 21

2006年3月

毎月10日発行

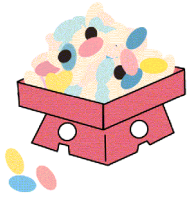
発行人 藤本高司

発行所 フジモト株式会社

飲食店向け情報満載かわら版  
毎月発行

## 飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します

### 春陽の候



寒かった冬も終わりを告げようとしています。イタリア北西部を舞台におこなわれていたトリノオリンピックも17日間にわたる大会の幕がおろされました。冬季オリンピックでは初めて黒人選手が金メダリストになりました。中央に穴が開いたリングデザインのメダルも初めてのことで、イタリアのpiazza(広場)を象徴して作られたと聞きました。人々が集い、語り、時には涙し、そんな場所を表しているようです。飲食店の舞台でも毎日様々なドラマが生まれています。和気あいの家族、楽しく語らう仲間、愛を深める男女と食のステージではお客様がもちろん主役です。そんな人生の1ページを演出できるなんてなんと素晴らしいことでしょうか。今日もいろいろなお客様が来店されます。ワインを冷やしシルバーを磨き、そして笑顔満杯でお迎えしましょう。『いらっしやいませ!』

### カラーのお話

### すぐに役立つ 色彩基礎知識 ~ 第10回 味と香りと色彩 ~

#### 春の訪れ 「幸せを感じる色 ピンク(桃色)について」

3月は桃の節句、桜の開花と愛らしいピンク(桃色)が強クイメージされる季節です。この色は「幸福色」とも言われ、人々が幸せを感じる色です。また女性の子宮をイメージされる色とも言われています。(優しさを身体で感じます)  
また香りのテストチェック(ある香りを嗅いで何色がイメージされるか)でも「ピンク」を感じるケースがかなり多いとも言われます。味覚的には「甘い」「スウィート」の感覚が強ク打ち出せます。さらに「優しい」「親しみ」を演出します。彩度を強くすると「ショッキング・ピンク」でイメージも変化します。(セクシー、モダン、ゴージャス等)  
ひとかけの花びらを盛付けやテーブルに配置するだけでうーんと春が感じられますね!

□日本伝統色(ピンク系統で30色以上も有ります)

代表例

一斤染(いっこんぞめ)、紅梅色(こうばいいろ)、薄紅(うすべに)、鶉色(ときいろ)等

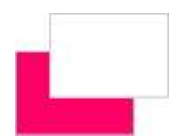


□フランスの伝統色(ピンク系統)

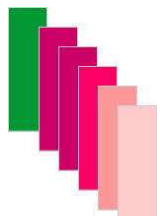
ローズ・アンディヤン、ローズ・タンドル、クルベット等

□伝統美の表現

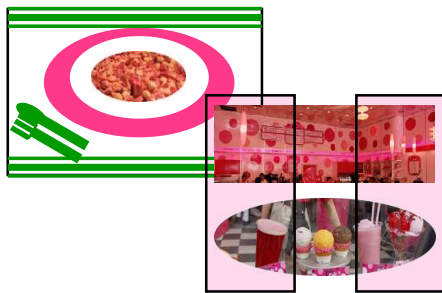
日本の古くからの美意識を表現する技術に「重ね色」や「襲ね(かさね)の色目」が受け継がれております。盛付けや店内のインテリアにも応用出来るものが沢山あるはずです。



重ねの色目「桜」



襲ねの色目  
「紅梅の匂」



カラーコーディネーター 岩崎 浩一

### 食材のお話

#### かぶのとう「雪菜」

食の世界遺産(味の箱舟)に認定された食材です。米沢の上長井地区で生産されています。普通の秋野菜のように8月下旬に種をまき十一月下旬にいったん収穫してそのまま食べるのではなく、束ねて畑の上に並べ藁、土で覆い雪が降るのを待ちます。すっぽりと雪に覆われると雪の中で気温と湿度が一定に保たれ「雪菜」は生殖成長をはじめます。しっかりとしたとう(花茎)が伸びてきます。その「とう」の部分を食べるのが米沢の「雪菜」です。

非常に手間のかかる野菜ですが、大変めずらしく美味しいお野菜です。

『ふすべ漬け』という湯通ししてから塩で漬け込むお漬物が有名です。

生でも全く癖が無くほのかな甘みがあり。サラダ、お味噌汁の具、おひたしや炒め物にしてもとても美味しいお野菜です。



### 食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

#### 五豆 まごころの橋渡し ~ 割り箸の文化 ~

箸を取り、さてお料理を食べようか...というとき、ちょっとお手元にご注目ください。普段様々な場所で何気なく使われている割り箸、その時々で形が違ったりしてませんか?

実は、割り箸にも形などにより、用途が変わります。

#### 【一般的な割り箸】

・丁六(ちょうろく)

面や角が取られていない、頭部から見ると長方形のお箸です。

・小判(こばん)、上小判(じょうこばん)

面や角の部分を取られ、頭部から見ると小判型のお箸です。

・元禄(げんろく)

四つの角を削って滑らかにし、割れ目に溝をつけて割りやすくしたお箸です。

「丁六」「小判・上小判」「元禄」は価格もリーズナブルで、一般的な割り箸として利用されています。

ラーメン屋さん、定食屋さんといった割り箸の消費量が多く、お客様と身近な関係のお店におすすめです。

#### 【高級な割り箸】

・天削(てんそげ)

天(持ち手)を斜めに削った割り箸です。割り箸の上下を逆にするという意味で店の品格と立派なお料理の象徴になっています。主に高級料亭などで使われています。

・卵中(らんちゅう)

両側が細く、真中が太い、一本ずつに分かれているお箸です。千利休が安土桃山時代に考案したもので、お客様を招く日にお客様が持ちやすく食べやすいようにと自らこの箸を作ったもので、最高級の箸とされています。お客様をおもてなしするには最適です。

・利久(りきゅう)

「卵中」を明治末期に新型の割り箸として考案されました。卵中とは違い二本が合わさっているもので、仲の良い夫婦の様に一緒になっているところから「夫婦利久」と呼ばれていたこともあります。縁起を担ぎ、ご夫婦のお祝いのお場にお出しするのはいかがでしょうか。

・祝箸(いわいばし)

両端が細く、真中が太い、一本ずつに分かれている丸箸です。お祝いの席では「割り箸」が仲を割るとして敬遠されることから、1本ずつの祝箸が使われます。様々なお祝いの場には最適です。

「天削」「利久」「卵中」「祝箸」は素材が桧、杉、エゾ、柳、竹などが利用されています。特に、竹は強度があり油も弾くので特に天ぷら屋さん、鰻屋さんなどに最適です。

縁起を担いだり、工夫を凝らしたり、まごころを込めたり...割り箸にも、古人から引き継がれるお客様をおもてなす心が込められています。食事の際にも繊細な心遣いを込める、日本の素晴らしい文化ですね。



これから何かとお祝い事が増える季節です。恒久的な雰囲気も大事ですが、場に合わせた割り箸をお出して、小粋な演出をするのはいかがでしょうか。