



くすいなたん

長月号

Vol.122
2014年9月

毎月20日発行

飲食店向け情報満載かわら版
毎月発行

発行人 藤本高司
発行所 フジモト株式会社

飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します

秋涼の候

今年の東京は残暑もなく涼しくなりました。ちょっと物足りないような気もしますが秋を楽しみたいと思います。飲食店で人手不足でお店が開けられない、バイトが集まらないとNEWSになっていますが、それって一部の大手外食の事で景気回復していると思われ人手不足と関連づけられているだけの事としか思えません。そんな店は、教育と待遇、評価がおかしくてどこか歪んだお店です。テレビや新聞など事件やマイナス報道ばかりでスポーツ記事の様なもっと人を褒め称える報道が欲しいですね。



こーいちのグルメ散歩

食道楽散人 木村 幸一

♪さんぽ60♪ 風邪予防にいかが？ニンニクのお話

友人の一人に野菜作りの名人がいる。実家が農家というガールフレンドの指導をうけて、めきめき腕をあげている。

その友達から、「今年の挑戦野菜です」という手紙と一緒に、ふくらとした多量のニンニクが届いた。初挑戦とは思えないすばらしい出来。炒めたり、焼いたり、揚げたりして味わってみた。ホクホクして実に美味しい。

私の得意ニンニク料理は「ニンニク丸揚げ」と「ニンニクジャム」だ。ニンニク丸揚げを初めて食べたのは、20年以上も昔、相模カンツリー倶楽部でのことだった。パワーがつかののでは？という妄想と、臭みがない美味しさにひかれ、帰宅後早速挑戦した。

はじめのうちは上手く揚がらなかったが、ニンニクの一房ごとに爪楊枝でさし、電子レンジで1~2分チンし、これを揚げるとこんがり狐色に揚がり、とても美味しい丸揚げの完成だ。

更に、ニンニクを大量に入手した時作るのが「ニンニクジャム」。玉ねぎとニンニクを一緒に煮て、ミキサーにかけるのが一般的だが、私はニンニクの半分は少しざらつき気味に砕き、半分は二分の一の塊で残し、栗のようなホクホク感を味わう。臭み抜きポイントは蜂蜜を使うこと。ニンニクジャムは万能調味料として、また通常のジャムとして、大変に役立つ食材だ。



パソコンを覗けば、どんな食材のレシピでも出ている。興味のある食材には何回か挑戦し、自分の得意技にしたいものだ。

来年はどんな野菜が送られてくるか楽しみである。

食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

四十四豆 金で蘇る食器 ~金継ぎの巻~

今年の気候はなんだか不思議なものです。残暑はほとんどなく、気づいたらもう秋ですね。今年は秋をたっぷり堪能できそうで、今から何をしようかとワクワクしております。

今回は日本の伝統「金継ぎ」について、お話いたします。

金継ぎとは、割れたり欠けたりした陶磁器を漆で補修し、敢えて隠さずに金で覆う技術です。補修した箇所は、「景色」に見立てて、その雰囲気を楽しみます。壊れた食器を捨てずに、粹に蘇らせて使うという文化は、世界的にみると日本独特の文化なのだから。

むかしの茶人も、大事な茶器を金継ぎで生涯大切に使っていました。

金継ぎが施された食器は、割れた箇所に沿って金色が輝き、あたかも鳥が這っているように見えたり、金の鶴のようだったり、とても美しいです。

また、この技術は日本の食器以外にもびったり。使い慣れた食器が更に愛着が湧くことでしょう。

壊れてしまったものを、大事に更におしゃれにリメイクするその技術は、素敵だなと常々興味を持っていたのですが、今回なんと、私の友人が「金継ぎワークショップ」に参加したというので、詳細を聞きました。

場所は横浜みなとみらい駅のクイーンズスクエア横の造船所跡地の地下の、BUKATSUDO (<http://www.bukatsu-do.jp/>) です。

BUKATSUDOは、シェアスペースという名でいろんなイベントを開けるおしゃれなレンタルスペースのような場所です。10月に本格オープンということだそうです。

ワークショップで金継ぎを教えてくださいましたのは、西荻窪の6次元というカフェ & 本屋 (<http://www.6jigen.com/>) の店主ナカムラクニオさん。

今回は、漆を使わない金継ぎだったのですが、なんと素敵に仕上がっております。

割れてしまったお皿が...



こんな感じで金に塗られ



無事くっきました



もうこれで、お気に入りの食器が壊れるのも怖くありません！捨てられなかったお気に入りの食器、皆様も金継ぎをしてみてくださいはいかがでしょう。