



くすなたん

文月号

Vol.144
2016年7月

毎月20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

■ 盛夏の候

リオデジャネイロオリンピック、パラリンピックがいよいよ8月5日から開催されます。

ソ連のドーピング問題、環境や治安の問題が報道されていますが、世界というハイレベルな舞台で今までの努力を出しきって競技に立ち向かう姿には誰もが感動させられます。今年の夏も熱くなりそうですね。ギンギンに冷やしたおしぼりと熱々のおしぼりでお客様をお迎え下さい！！



はいさい通信

沖縄BPOセンター 照木 勝明

♪はいさい通信6♪ 空手の起源

皆様いかがお過ごしでしょうか？

沖縄は梅雨明けから連日30度を超す真夏日、カーと照りつける太陽が毎日降り注いでおります。

今回は「沖縄の空手」について少し触れてみたいと思います。

私も多少空手には縁があり、薄識ではありますがご紹介出来る範囲でお伝えします。

その昔、琉球(沖縄)は独立した一国であり王様が存在し、全土を統治していました。15世紀～16世紀ごろ琉球には、度々海賊が上陸、略奪や暴行などの蛮行が繰り返されており、住民はそれに立ち向かう術がなく、怒りは頂点に達しておりました。

当時、琉球王朝は全土統一を成し、その後の内紛を避けるため住民に争いに用いられるような道具の製作、所持など全面的に禁止され、特に金属(鉄、銅など)は厳禁で刃物、道具に至るまで全てを民間では所持出来ないようになっておりました。

そんな中、村々の住民は外敵からの攻撃に対し「護身」を目的に自らの手足を使う術、又は農具を使う術を編み出していきます。

これが後に「唐手」・「空手」となり、農具が発展して武具となり後に古武道へ繋がっていきます。琉球は外海に活路を求め日本本土は基より、東南アジア、中国、インドなど多くの国々と交易していたため、それらの国で独自に作られた護身術を積極的に取り入れ大きく影響を受けつつ琉球空手はその「体」を形成していきました。

唐手(空手)と呼ぶのは中国「唐」の国から伝来した名残で、現在も沖縄の流派には唐手道の呼び名で通っており、歴史の深さを感じることができます。現在、沖縄にはいくつかの流派があります。

その各流派により独自の「型」があり、これらの型は各流派の宗家と呼ばれる達人の方々が諸国へ出向いたり、迎え入れたり、直伝の型を沖縄に持ち込み門下生と研鑽、改良を重ねて編み出されたものです。

全ての型に意味があり、眼光鋭く、手刀、足先、肘、脛、など体全体を武器に変える技術は長年の鍛錬の賜物です。

全世界に四千五百万人ともいわれる空手人口は今後も拡大の一途を辿ると考えます。

2020年の東京オリンピックの公式種目にもあがっており、今後益々発展していくことを喜ばしく思っております。



こーいちのグルメ散歩

食道楽散人 木村 幸一

♪さんぽ69♪ 元有名ホテル料理長のお店

安くて美味しいお店を教えてください、と言われることが多くなってきました。「こーいちのグルメ散歩」を見せたのがきっかけらしいです？

横浜駅から車で10分のところに弘明寺駅があります。今回はその弘明寺駅近辺からすぐのお店をご紹介します。ご夫婦でやっているお店で、名前はル・メッセージ。1回転のお店ですから静かに食事ができます。

アラカルトではそれなりの価格ですが、セットメニューは超お得です。以下ランチコース消費税込みで2,200円。茶碗蒸しを追加しても+1,000円。

前菜には、野菜サラダ(信州松本産)・豚肉のリエット(ネットリとした濃厚な味!)・佐島産すずきのカルパッチョ(すずきってこんなのおいしかった?)・カリフラワーのピューレ(意外とマツリしています)、メインは牛ホホ肉の赤ワイン煮込み、デザートにはシャーベット&焼きプリン。

横浜には一流ホテルで活躍した後で、ご夫婦がお客様が喜ぶ顔を見たくてやっているこうしたお店が結構あるようです。



店舗名 ル・メッセージ

住所: 横浜市長南区中島町4-85 TEL: 045-741-6718 定休日: 水曜日

URL: http://le-message.jp/le_message/home.html

拘りの逸品

藤本 高司

★その7 蛤の天ぷら

創業大正13年 90年の歴史を刻む老舗の拘りの逸品です。

新宿を中心に全国40店舗を構える江戸前天ぷらのお店です。多店舗でありながら職人さんが割いて揚げる昔ながらのさらし商をされています。

王道の江戸前天ぷらもさることながら、『蛤の天ぷら』が今月の逸品。

鮮度良い蛤を、開いた貝殻それぞれに剥き身と椎茸をあわせて殻ごと揚げます。サクッとあがった蛤に醤油を数滴。そのまま身を穿りながら香ばしい醤油がついた衣と磯の風味が残った蛤、旨味を引き出す椎茸とのバランスが最高です。殻も食べてしまいそうな気持ちになります。

素朴な逸品ですが、江戸前の粋を満喫できます！！



店舗名 天ぷら新宿つな八西口店

住所: 東京都新宿区西新宿1-1-2 新宿地下鉄ビルB1F

TEL: 03-5320-8315

URL: <http://www.tunahachi.co.jp/>

Fujimoto

発行所 フジモト株式会社 <http://www.fujimoto.co.jp>

〒166-0011 東京都杉並区梅里1-7-7SKTビル2F

TEL: 03-5378-6830 FAX: 03-5378-6823



10820529(06)