



くすなたん

葉月号
Vol.14
2005年8月

飲食店向け情報満載かわら版
毎月発行

毎月10日発行
発行人 藤本高司
発行所 フジモト株式会社

飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します



■ 秋暑の候

東北の梅雨明けは例年よりも遅くなりましたが、東京は連日熱帯夜が続いています。昼夜の温度差が美味しい果物や美味しいお米作りには必要です。魚沼米の美味しさの秘密は、豪雪山間地からのミネラルたっぷりの水、強い夏の日差し、昼夜の温度差とされています。そしてもちろん農家、作り手の心です。ブルゴーニュのドメヌからワイン作りはぶどう、土、気候、そして何よりも大切なのはファンタジアだよ、と熱く語られたことを思い出します。飲食店は、喜んで来店頂ける要素をいっぱい持っている。調理と接客の良いチームワークでこの暑さを吹き飛ばしましょう。ボンジョルノ！！ ベンヴェヌート！！

こーいちのグルメ散歩

さんぽ6 ドヨウのウシの日、ナニ食べる？

木村 幸一

今年の土用の丑の日は、7月28日でした。(来年の土用の丑の日は、7月23日と8月4日の2回。ウナギ屋さんはさぞうれいでしょうね。) 私がまだ中学生のころ、「ドヨウのウシの日」には、金持ちは土曜に牛肉を食べるものだと思っている仲間が結構おりました。私もその一人でした。(私の田舎は弘前で、街にはウナギ屋さんほとんどなく、ドヨウとウナギを結びつけるのは、とうてい無理でした。)とぼけていた仲間も、いまでは、「土用の丑の日」と聞いて、ヨダレを流すほどのウナギ好きになっております。ウナギにまつわる話は色々ありますが、なんといっても面白いのは、大歌人斉藤茂吉さんのお話です。銀座の竹葉亭に子供らと出かけ、出されたウナギをじーっと眺め、そっちと交換してくれと頼みます。交換したウナギをまたじーっと眺め、やっぱり返してくれ、とやっていたらしい。おそらくウナギ屋さんに行くたびに、毎回おこなわれていたのでしょう。斉藤茂太さんや北杜夫さんらはこの儀式がおわるまで、どんな顔をして待っていたのでしょうか。

御殿場のゴルフ場(富士国際ゴルフ倶楽部)ではランチメニューにひつまぶしがだされました。なんでゴルフ場にひつまぶしがあるの、と最初はびっくりしました。が考えればゴルフ場も静岡県です、静岡＝うなぎですから驚くことはありません。ウナギよし、だしよし、ご飯よし、値段も1500円の優れものでした。今年も丑の日の前後、「ウナギを食べよう」ということで友人らと赤坂の「ふきぬき」(漢字で書くと富貴貫)でお昼をとりました。東京にも、ひつまぶしをだす店が多くなりましたね。皮がパリッと焼かれていて、箸が心もちつかかるくらいのウナギの堅さが、ひつまぶしにはいいようです。ご飯が少なめなのがお昼にはぴったり。だしていただきましたが、私はお茶でいただくほうが好きです。

東麻布の江戸前蒲焼の名店「五代目野田岩」にもお昼に行くことになってしまいました。ここで、昼にウナギを食べるのはなんとなく中途半端な気になります。雰囲気のある玄関を入り、二階や三階の趣のある味のある建物のつくりにも囲まれて、手のこんだ味のある器でウナギをいただくのと、やはり夜がおすすです。今年も「土用の丑の日はウナギ」に釣られてウナギ屋通いになりました。めったに食べないウナギですから、天然もの、養殖もの、微妙な蒸し加減、焼き加減などわかるはずありません。どこのウナギもうまく、少なくとも精がついたような気になったのは確かです。



フレッシュNEWS

アレルギー情報について

2002年4月より加工食品に5大アレルギー(卵、乳、小麦、そば、落花生)が特定材料としての表示制度がスタートしています。義務品目としてこの5品目は表示をしなくてはなりません。また、表示の推奨品目として現在20品目が対象となっています。(あわび、いか、いくら、海老、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ)特定の食物が原因でアレルギー症状を起こす人が増えています。飲食店舗においても、メニュー毎のアレルギー情報についての開示を要求されるケースが増えています。また、お奨めする際には、アレルギーに対する説明が必要です。



食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

二豆 日本にもあった、銀食器の文化 ~東京銀器~

現在、銀食器と言えば外国のものというイメージが強いですが、日本でも銀食器は江戸時代に利用されていました。しかし、手入れが大変な為からかあまり普及せず、日本においては銀所有が裕福にも関わらず、残念ながら銀食器は普及しませんでした。

「東京銀器」は銀食器の伝統技法の一つです。この名称は、昭和になってから経済産業大臣より伝統指定によってつけられました。外国のものとは一味違った、「東京銀器」のデザインは一種独特の佇まいを醸し出しています。

銀には、微生物や細菌等の繁殖をおさえる殺菌の働きがあるため、食中毒になりにくいという効果があります。その昔、中世ではその働きを期待して腐敗防止や毒殺防止に銀食器が多く用いられました。また、柔軟で加工しやすいことから、緻密で美しく、デザイン性の高い食器が数多くあります。

こだわりの料理を東京銀器の銀食器で演出するのはいかがでしょうか。その料理は、こだわりの伝統技法によって生み出された銀食器に盛られることで、より一層味に深みが増す事でしょう。

まだまだ暑い日が続きます。食中毒予防の効果も期待でき、粋な江戸っ子気分も味わえる、東京のこだわり「東京銀器」。きりりと冷たい日本酒をキュッと一杯、如何ですか？



写真提供:東京金銀器工業協同組合「東京銀器」

食材のお話

蜆(しじみ) マルスダレガイ目二枚貝綱



北海道を除く全国各地の汽水域、純淡水域の砂泥地に生息します。千葉、茨城県の利根川河口、島根県宍道湖、青森県の十三湖、滋賀県の琵琶湖が主な産地です。

マシジミ(純淡水域に生息)、ヤマトシジミ(汽水域)が一般的に流通しています。8月の「土用しじみ」厳寒期の「寒しじみ」と言われていて夏と冬が旬になります。冬の宍道湖、夏の十三湖が特に有名です。良質なタンパク質を多く含み、肝臓の働きをよくするグリコーゲン、貧血予防のビタミンB12、うまみ成分のコハク酸を含有しています。各種ビタミンの含有がうなぎに匹敵することも土用しじみのいわれでしょうか。お酒の後のしじみ汁は、体にしみわたりますね。天春さんの蜆汁は一食の価値ありですよ。



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

TEL03-5378-6830

FAX03-5378-6823