

# くすなたん

長月号  
Vol.27  
2006年9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



## ■秋暑の候 飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します

秋がやって来ました。都会のアスファルトジャングルの中、昼間の喧騒が落ち着くと何処からとも無く聞こえてくる虫の音にほっと心が和まれます。紅葉前線は、北海道の山間部からはじまり南下していきます。紅葉狩り、運動会にはお弁当。街のお店では秋の実りを楽しめる様々なお料理。食い道楽には、最高の季節です。スローフード運動のキーワードの中に『フォーリーピアット(FUORI PIATTO)』という言葉があります。『お皿の外側』。お皿にのった食べ物だけを味わうのでは無くお皿の外側を知る。それらの食材の生産者や生産現場、環境を知り味わう事が大切です。という意味です。秋の実りは、土地を耕し種を蒔き育て、草をむしり、雨の日、風の日もあったでしょう。シェフの手にかかりメートル・ド・テールからお客様へと繋がれていきます。飲食店はこんなに素晴らしいところです。素敵な笑顔添えてお迎えしましょう。

### ご当地通信

### ウチナンチュー編 その2 宮古の世界

ウチナンチュー編その2は、宮古島のお話です。宮古島は、東京羽田から約3時間。JALだと直行便が運行しています。沖縄でメジャーな離島という石垣島と宮古島が最も有名だと思います。しかし、この二つの島は、全く違う文化文明の孤立文化を脈々と守り続けています。

石垣は大型リゾートホテルも多く西表島などの個性豊かな八重山諸島へのアクセスが良く積極的に観光に力を入れています。フェリー乗場周辺には都会的なお店も沢山あります。一方、宮古島は事業意欲が乏しく？？のんびり、ナンクルナイサアなんです。

宮古島は、その1『道に迷う』宮古は平坦な隆起さんご礁を母岩とする琉球石灰岩からなり平坦な島です。大きな山、湖沼もなく目印が有りません。このところ、幹線道路は舗装され道幅も広がりましたがサトウキビ畑を走っていると方向が全く分からなくなります。まあ、概ね1時間も車を走らせれば何処へでも行けますが、宮古島市の新しい島づくり計画にも観光客が迷わない道路計画を提言しています。

その2『1万円スナック』平良地区の迷路のような路地に蜂の巣のようにクラブ？？が乱立しています。このお店の多さと怪しい雰囲気はどう見ても観光客ばかりを相手にしているとは思えません。島民の人数に対するこの飲み屋さんの数は異常です。でもやっていけるのが宮古の深さ！！夜の9時過ぎからお店が開き始めて、朝まで呑めや歌えや宮古節で盛り上がります。飲み代は至って明朗会計！ボトル1本1万円。何人で行っても1万円。お酒は勿論、泡盛です。この泡盛をドボドボとピッチャー(恐怖のおとり用がテーブルに置いてある)にあけて泡盛ロックを作ります。流石！宮古は「おとおり」文化発祥の地ですね。

その3『運転が遅い！』幹線道路を一本外れれば殆ど車は走っていません。サトウキビを積んだ軽トラックや買出しに出かけるお爺ちゃんお婆ちゃんぐらいです。その運転の遅さは目を見張ります。マラソンランナーにあっさり抜かれてしまう程です。信号の無い一本道をMYペースで走り続けます。その理由がやっと先月分かりました。理由が合ったんですねえ。酔っ払って道端に寝ている人がいます。年に何人も暗くて分からずひかれてしまうとのこと。それでフラフラと車を運転しているそうです。それ以来酔っ払い注意の看板の意味が分かりました。こんな宮古ですが、美しい海と気さくで美味しい飲食店がいっぱいあります。そしてなによりも気取らず人なつっこいしわいわ笑顔と、毛むくじゃらなのに日焼け止めを熱心に塗りこむシャイな男衆達。そんな宮古島が大好きです。

### カラーのお話

### すぐに役立つ 色彩基礎知識

### ～ 第13回 味と香り色彩 ～

カラーコーディネーター 岩崎 浩一

猛暑も勢いを失い爽やかな秋風の頃です。今回のテーマカラーは「茶色:ブラウン」です。秋の味覚の「栗」、「松茸」、「おでん・鍋物」などなど美味しい色がぞくぞく。またベースカラーとも言われインテリアでもエクステリアでも多くの部位に使われている色です。アースカラーの代表でも有り、大地の色を表し、最も落ち着く色でも有ります。食欲の秋の演出に相応しい配色を考えて見ましょう。

伝統色の種類もとても多くなじみ深い名前が並び。一度チェックしてみてください。

茶色は和洋どちらにも良く使われます。また組み合わせによっては様々なバリエーション・イメージが期待できます。カレーの辛味、コーヒーの苦味、チョコレートの甘みなどは茶色の明度や彩度が大きく影響します。最近ではビールの秋味、深みなどを表現するケースも目立っています。

#### フランス伝統色

ポルドー

ショコラ

マロン

#### 日本伝統色

煉瓦色(れんがいろ)

代赭色(たいしゃいろ)

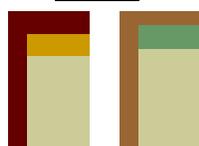
鳶色(とびいろ)

唐茶(からちゃ)

利休白茶(りきゅうしらちゃ)

利休茶(りきゅうちゃ)

#### 配色例



伝統的な・和風な

有名な「利休」の名前の由来色が多く、茶色の幅も広い

### 食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

#### 八豆 名月を召し上げれ ～金あしらいの食器～

9月に入り、そろそろ秋の気配も近づいて、食材も秋らしいものが増えてまいりました。

そろそろお月見の季節です。十五夜には月をゆっくり眺めてのお食事もいいですね。この頃は湿度が下がり、空気が澄んで、年間で最も月が美しく見えるそうです。

さて、月を表す色のひとつに金があります。淵を金であしらった食器を「中秋の名月」に見立てて料理を盛り、十五夜のお食事をより素敵に演出してみるのはいかがでしょうか。

この季節は古来、里芋の収穫時期と重なるため、別名「芋名月」とも呼ばれており、十五夜には里芋をお供えする風習がある地方もあるそうです。お出しするお料理に里芋を使うのも良いですね。

「中秋の名月」の器があれば、十五夜に秋雨が降ってもまた一興です。夜空に浮かぶ名月が見えなくても、卓上の名月があり、それに盛られた美味しいお料理が並び、ちょっと変わったお月見を楽しむことができます。

「中秋の名月」を味わう、美味しいお月見をいかがですか？



画像加工利用 EyesPic  
http://eyes-art.com/pic/

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