



くすなたん

如月号

Vol.56

2009年2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

向春の候

ディナーの客足が戻りません。ランチはともかくディナー時間帯の来客の落ち込みが厳しい状況です。プライベートの飲み会、宴会、イベント打ち上げ、接待。非日常食の酒宴を相当数控えている様子です。それでも不思議なもので予約が取れないお店は変わらず繁盛しています。まあ、「はこ」が小さいってことでしょうか。私が思う「はこ」って物理的な大きさでなく店長の目配り気配りが効く大きさだと思います。はこにお客さまがいなければ、直ぐに呼べる常連を何人もっているか！はこがあふれたらこぼれないように回せるか！このさじ加減が、店長手腕の見せどころです。接待の頻度は減っても品質は落とせません。幹事さんの選択肢に残る店かどうか。生き残りをかけた激戦時代です。大手外食が、個店経営を出来るか否か勝負の別れ道です。



こーいちのグルメ散歩

さんぽ29 もちもち生麺

食い道楽散人 木村 幸一

最近わが社近くの阿佐ヶ谷商店街に、美味しいスパゲティ屋ができた、という話を聞いたので行ってきました。なんと、お店で出しているのは、ミートスパゲティのみ。お店には12時に着いたのですが、すでに12人のお客さんが並んでいました。今日は寒いので、列が短いとのこと。食券を買い、順番札をもらい、30分後お店に入ることができました。スパゲティは、少し太めの、生麺を使っています。トッピングとして、温泉たまご、揚げなす、納豆を選ぶことができます。どんぶり(皿ではありません)に粉チーズ、練りバターそれにゆで汁を少しいれます。



茹で上がったスパゲティをいれ、すばやくかき混ぜ、ミートソースとトッピングの具を乗せ、お客さんに出されます。お客さんは麺とミートソースをほどほどにかき混ぜいただけます。どんぶりなので、安心してかき混ぜるといふ訳です。同時にだされるサラダには、グリーンリーフ、カイワレ、コーンがはいり、味と歯ごたえに満足。麺はモチリとして、生麺の美味しさを味わえます。ミートソースは甘くも辛くもなく、大人むけの味です。紙エプロンも用意され、安心して食べることができます。

言い忘れていることがありました。火曜日は定休日、15時から18時仕込みで休みです。単品勝負の店は行くに値しますよ……。

やさいの花

廣告社ぶれいん 竹田 清人

～ 第4花 ～ 梅

ごめんなさい、梅を野菜と言ったらちょっと反則ですね。二月は梅の花の季節です。梅は虫媒花ですが、虫などの少ない寒い内に花を着けるので、一ヶ月近くも花を散らせません。あっという間に花を散らせる桜とは偉い違いです。でも、梅もバラ目バラ科サクラ属の植物ですから、梅と桜は近縁なのです。

梅の原産は中国の長江流域で、種類は300以上もあると言うことです。アンズとは非常に近い種類にあたっていて交配ができるらしく、大きな実を付ける梅は、このアンズとの交配種だといはなしもあります。



二月に花を着けた後、五月の後半から六月の月上旬に実が成熟し、収穫できるようになります。梅の実の生産地としては、和歌山県の出荷数が群を抜いていて、他県を引き離しています。江戸時代に紀州藩が栽培を奨励したのが、定着して現在のようになりました。

梅の実には、青酸系の毒があるので、生食は出来ません。特に種の中身は毒性が高く、食べてはいけません。梅のこの毒性を取り除くために、梅干しにしたり、梅酒にしたりします。こうすると、塩やアルコールで種の中身も無毒化されます。

梅を使った料理ですぐに思い出すのは、鯛の梅干し煮ではないでしょうか。酒、みりん、砂糖、醤油で鯛を煮付け、最後に梅干しを入れて弱火で煮詰めます。生姜を添えて出来上がり、シンプルな料理です。梅を使ったお菓子もあります。古くからあり代表的なのは「のし梅」です。

「塩梅」と言うのは梅と塩を使った調味料で、昔は重要だったそうです。この調味料の塩加減から、「良い塩梅だ」とかの言葉が生まれたそうで、梅が随分昔から生活に密着していたのがしのばれます。

梅のお話しもこころへんで終りにするのが良い塩梅でしょうか。

食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

二十二豆 曖昧なはかり ～ 枡の巻 ～

鬼は一外！福は一内！
今年も節分には皆様豆を撒いて、厄払いを行われたのではないのでしょうか。今回は豆まきの際に使用されている、枡についてお話しします。



枡ははかりとして古くから用いられ、穀物や酒や油など、主に人の食料を計るために使用されておりました。現在の節分の時に豆を入れる食器として枡が使用されるのもこの為です。また、神事にお酒を入れて利用するなどしていたため、神聖なものの象徴として扱われていました。

日本で最もポピュラーな形状の四角い枡は、八世紀(奈良時代)頃のもののが最古であるとされており。これまでの歴史上、幾度か枡の規格が制定されましたが、領主が少しでも多く年貢を徴収するために枡を大きくしたり、小売商が販売量を少なくするために枡を小さくしたりと、明治以降までなかなか規格が統一されることはなかったようです。

しかも、1983年には計量法からも外れてしまい、正式な単位としてではなくなってしまった秤の「枡」ですが、今でもお米は、「1合」、お酒は「1升」など、生活上の単位として皆様に親しまれております。

最後に、商家で縁起担ぎに言われている「二升五合」という言葉をご存知ですか？

これは「一升枡二つに一升の半分(五合)」という意味なのですが「益々繁盛」と「枡枡半升」(ますますはんじょう)をかけた駄洒落となっております。

はかりという正確さが問われるものを、良い加減に使用していた先人のおおらかな文化は、せわしない現代の日本こそ見習う必要があるのかもしれないですね。