

# くすなたん

卯月号

Vol.58

2009年4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

### ■ 春暖の候

今年には花冷えのおかげで桜を楽しむ時間が長いです。毎年想いますが、これだけ存在感があって人を楽しませる花は桜がダントツですね。4月は電車や街並みにフレッシュな学生さんビジネスマン、レディが溢れています。なんであんな目立つんでしょうか？いつのまにか数ヶ月すると馴染んで同化してしまい、目立たなくなります。髪型？装い？雰囲気？きっと全体で醸し出す“気”でしょうか。飲食のホールでも出来るスタッフ、ちょっと不安なスタッフ直ぐに感じますね。名札に初心者若葉マークをつけて対処しようとするお店も見受けられますが、飲食のサービスで最も大事なものは一生懸命頑張っている姿です。一生懸命鍋を振る、グラスを磨く、そんなことをお客様は必ず見えています。新人諸君は、一生懸命食欲に下働きから這い上がって下さい。日々の努力は嘘をつきませんよ！



### お店を飾るための品々

広告社ぶれいん 竹田 清人

素敵なお店には、お客様が来てくださいます。飲食店が気を使わなければならないのは、まず、おしゃれ、だとしても過言ではないでしょう。それには、店内の内装や家具、置物、絵画等、気を使わなければならないことが、たくさんあります。お店を飾れば、お客様のためになるだけではなく、従業員の気持ちを高揚させてくれて、それがサービスアップにも繋がります。

これから何回か、「お店を飾る」と言うキーワードで、何らか興味深い事柄を取り上げてさせて頂きたいと思います。記事の大きさ、主張、掲載間隔など、きちんとしたものには出来そうもありません。でも、ちょっとした蘊蓄になるような話題をいくつかご提供できそうな気がします。ただし、概念を明確にしないで、お店を装うことは、バランスを欠き店の主張がぼやけてしまい逆効果です。総合的に、どんなお店にしてゆべきかを、充分検討しなければなりません。その概念(コンセプト)は大まかでも明確にされている方々を対象にという前提で書かせていただければ幸いです。

第一回は、「浮世絵」について、お話ししてみたいと思います。和食のお店には、浮世絵は合わせやすいですし、その他のお店でも額縁等を工夫すると中々インパクトのある装飾として使えます。浮世絵はもとも版画印刷で大量に刷られたこともあり、本物もかなりの量が流通しています。また、複製も、当時の版木から再印刷したもの、版木を再度起こしたものの、精密な美術印刷品と色々なものが、数多く出回っています。浮世絵は複製の再現性が高く、安価で美しいものが手に入りやすい絵画です。

浮世絵の良いところとして、版木のサイズが一定であったために、全部同じ大きさであることもあげられます。ですから、これに合う額縁を用意しておけば、気が向いたときに絵を入れ替える楽しみができます。まとめて何枚も買い込むのではなく、時々気に入ったものを手に入れて、差し替えてみるのは如何でしょう。ちょっとした絵が、店の雰囲気を微妙に変えてくれることに気が付くでしょう。

数ある複製の中では、精密な美術複製印刷品が一番高価になってしまっていますが、再現性が高く、美しい仕上がりになります。美術複製印刷の場合は、原画が何かが一番のポイントです。浮世絵の絵の具には主に植物性の染料が使われていたために退色しやすく、光に大変弱いため、展示環境での劣化も著しいのです。浮世絵は江戸の大衆文化の粋で、発行部数が多かったことで世界中にコレクションがあります。日本国内では大衆芸術として出回ってしまったために、価値を認識する人が少なく、保存がよいものが少ないのですが、逆に、これらの海外コレクションはかなり良好な保存状態にあります。



スボルディング・コレクション



他の作品

(左の写真は、小林忠(学習院大学教授・国際浮世絵学会理事長・千葉市美術館館長)の研究資料。

芸術新聞社のホームページより転載。

現在、NHKがこの膨大なスボルディング・コレクションを精密撮影し、デジタル化して保存している。)

世界中の浮世絵コレクションの中でも著名なのは、ボストン美術館の6千5百枚にも上るスボルディング・コレクションです。

このコレクションの保存状態はとても良好ですが、その理由は原則公開禁止とされ暗所で秘蔵されているからです。このため、ボストン美術館を訪問しても複製しか見ることが出来ません。同じ絵を国内にあるものと比較してみると違いは歴然で、スボルディング・コレクションを見ると、もとの浮世絵では紗の着物の細部まできちんと表現されていたのが分かるそうです。

額日時 年ノ刻 大判 寛政6(1794)年頃  
Photograph ©2008 Museum of Fine Arts Boston. All rights reserved.  
William G. and John T. Spalding Collection, 1921-21 6545

### 食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

#### 二十三豆 折り紙で作られる食器 その2 ~可愛いあひるの箸置き~

暖かい日が続く、お花見やピクニックなど、楽しいイベントが近づきますね！今回はそんな時にぴったりの、ちょっとした遊びをご紹介します。

以前、くすなたんの2008年陸月号、「折り紙で作られる食器 ~箸置きの作り方~」にて、代表的な箸置きの折り方“結び文”をご紹介しましたが、他にも折り紙の要領で箸袋を箸置きにする素敵な方法があるようです。

今回はその中で「あひる」の作り方をご紹介します。

箸袋を半分になるように折り目をつけ、折り目に沿うように両端を折ります。

更に、三角形の頂点と箸袋の端角を両端として、紙の中心に向かって折ります。

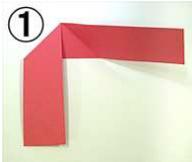
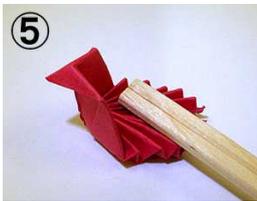
裏返して、下の両部分をジャバラ状に折ります。

折り終わり部分の下辺同士を合わせます。

の部分をクチバシの形になるように折ると完成です。

可愛いあひるの箸置きとなりました！

さりげなくお手元で作って、話題のきっかけとするのはいかがでしょうか。ご家族やお友達との楽しいお弁当タイムに、是非お試しください。



### こーいちのグルメ散歩

食い道楽散人 木村 幸一

#### さんぽ30 おススメ!のらぼう菜

野菜ソムリエの友人から「のらぼう菜を見に行きませんか？」というメールが入った。「のらぼう菜？」…私には初めて聞く名前です。なんでも飛びつき好奇心旺盛の私は、早速参加の返事しました。

「のらぼう菜」はこの時期にしかない、とても美味しい野菜なのですが、最近では栽培農家も減少し、風前のともしびの状況にあるとのこと。JR南武線・稲田堤駅から歩いて8~9分のところにある栽培農家、高橋さんをお訪ねしお話を聞きました。

「畑がある菅野戸呂(すげのどろ)地区辺りは、一面田んぼでした。田んぼの水を抜いたあと、のらぼう菜を植えるんですよ。」

「収穫は3月、4月です。5月10日からまた田んぼになります。尻が切られているんですよ。」

「のらぼう菜は、もともと菜種油をとるために栽培していたんですよ」のらぼう菜栽培は尻が切られていて、油需要も少ない、となると栽培農家減少も当然のことでしょう。

「のらぼう菜は食べてもすごく美味しいですよ。茎の皮をむいて食べてみてください。早速茎を折り、皮をむき、口にしたら、苦味もえぐみもなく、甘くて食べやすい。のらぼう菜は**ナッパ野菜として一番美味しい**、と言ってもいいと思います。

1キロほど摘み取り、買い求めました。夕ご飯の一品に。まずはおひたし。…パンチがたりない。タカノツメをいれ、のらぼう菜とアサリをゴマ油で炒めてみた。喰わず嫌いのカミサンが、これは最高に美味しいかと絶賛。ベロリ平らげていました。

のらぼう菜のことを聞きたい方は、高橋さん(のらぼう菜保存会会長)にご連絡を。044-944-6194

