



くすなたん

水無月

Vol.60

2009年6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

■ 向夏の候

かわら版を創刊して60号、丸5年が経ちました。いつもご鼻真に愛読いただきましてありがとうございます。これからも飲食店で働いている皆様が、ほっと一息つける記事を書いていきます。よろしくお願いたします。この不況の中、サービス業の原点はやはり『一生懸命』にあるんだなあと感じます。人って見ていないようできちんとしています。寡黙に鍋をあおっていてもシルバーを磨いていてもいい加減な気持ちでやっているのはわかってしまうものです。餃子を一つ一つ包む姿、魚を丁寧に捌くしぐさ、焼き鳥に塩をかける指、そんな姿を見て安心して食が出来るんですね。値段には関係ありません。流行っているお店には『一生懸命が溢れています』



ボクのごはん

社内ゲスト寄稿

KOYAMA

卵黄の味噌漬け

新規オープンされたお客様の店舗をお伺いした際、「これ食べてみてくださいよ！」と言われて出されたものが、「卵黄の味噌漬け」でした。

なんでも、料理の大好きな事業部長さんが、自分の晩酌用に日々仕込んでいたらしいのですが、「ど〜にも我慢できずに、メニューに載せてしまった」とのこと。

さっそく、ほど良く固まり、箸でつまめる状態となっている卵黄を口へ。

「…美味しい!!」

味噌の風味と塩味が、卵黄本来の濃厚さをグッと引き立てて、口の中に広がっていきます。おそらく、この卵黄一個だけで、確実にご飯一杯いただけます。

そして帰り際、「簡単だから作ってみなよ」と、レシピを教えて頂いたので、週末、以下の流れでチャレンジしてみました。

みりんを加えて少々ゆるくした味噌を用いて、タッパーに味噌床を作る。

味噌の上にガーゼをひき、スプーンでくぼみをつくる。

卵黄をくぼみに入れる。

卵黄の上にふたたびガーゼをかぶせ、かるく味噌で蓋をし、冷蔵庫へ。

金曜の夜に漬け込み、日曜のお昼に取り出してみました(都合1日半です)。

ガーゼをはがしてみると、綺麗なあんず色をした卵黄が、炊き立てのご飯にのっけていただいてみると、若干半熟状態でしたが、これはこれでご飯に絡んでGood! 卵の新しい頂き方に、目から鱗の出来事でした。



詳細なレシピは、引用もとのAll About様(下記URL)に画像つきで詳しく掲載されています。

(画像引用サイト サイト名: All About 執筆者: 料理のABC 大石寿子

URL <http://allabout.co.jp/gourmet/cookingabc/closeup/CU20061230B/>)

やさいの花

広告社ぶれいん 竹田 清人

~ 第7花 ~ 馬鈴薯 ジャガイモ



「パンがなければ、お菓子を食えばいいじゃない。」これはマリーアントワネットの言葉だといわれています。フランスの王妃だった彼女は1793年の1月に夫のルイ16世がギロチンに掛けられた後、裁判で無理やり有罪とされ、10月に夫と同じようにギロチンに掛けられています。ジャガイモの花を見ると、マリーアントワネットを思い出します。それは、民衆の前に立つとき、彼女の胸には、いつもジャガイモの花が飾られていたと読んだことがあるからです。(「ジャガイモの花と実」福音館書店)

インカ帝国の繁栄を支えたジャガイモが、ヨーロッパにもたらされたのは16世紀だといわれています。この時代のジャガイモには毒があり、また聖書に書かれていない食べ物だったために、「悪魔の植物」と言われていました。そのため、なかなか広まらなかったそうです。しかし、やがてヨーロッパの食文化は、小麦などに適さない土地でも栽培が容易だったジャガイモによって劇的に変化しています。品種改良が進んだ現在でも、ジャガイモの新芽には毒があるので注意は必要ですが、この普及には、品種改良で毒性の問題を解決できたのが大きいでしょう。また、為政者が積極的に栽培を奨励したのも特筆すべきです。マリーアントワネットも、フランスの農業生産性を上げるために、悪魔の植物のイメージを払拭しようと、いつもジャガイモの花を胸に飾っていたに違いないのです。ですから、本当は「パンがなければ、ジャガイモを食べればいいじゃない。」と王妃様はおっしゃったのでは? 何れにせよ、やがてジャガイモはヨーロッパで、非常に重要な栽培植物となりました。19世紀のアイルランドでは、多くの農民がジャガイモを主食として栽培しており、このため、ジャガイモ疫病のため収穫量が激減したときに、10年間で100万人近くの人が亡くなったそうです。これが有名な「ジャガイモ飢饉」です。



さて、ジャガイモの料理方法ですね。ジャガイモ料理は本当に多いので、ちょっと不思議でしょうがない料理の一つだけ。ポテトスキンです。ジャガイモを二つに割り、中をくりぬいて皮の近くだけを利用するのです。くり抜いたあとには、グラタンのネタを流し込んで、オープンで焼くのですが、色々工夫が出来そうです。取り出したジャガイモの中身は、もちろん他の料理で利用しましょう。

食器なんでも豆知識

二十四豆

お父さんありがとう ~ビールグラスの巻~

食器研究家 ケイ・大勝

夏が近づき、蒸し暑い日が多くなってきましたね!

ビールをますます美味しく飲める季節となりました。

さて、6月21日は父の日です。皆様は父の日のお祝いはもうお済みですか。

まだの方は、これからの季節にぴったりのビールグラスなんていかがでしょう。

ビールグラスは、国やビールにより形は様々です。ビールの種類が豊富な

ベルギーでは、銘柄によってビールグラスの形が定められているそうです。

形を決める上で大事なポイントは、大まかに分けて4つあります。

「香りを決める」形

飲み口が広く開放されたグラスは香りが広がりやすく、閉じたグラスは籠るため、華やかな香りのビールは開放型、長く香りを楽しみたいビールは口を閉じた形にしましょう。

「泡を決める」形

泡をこんもりと盛り上げたい場合は、チューリップのような形がおすすめです。

逆に、泡を長く楽しみたい場合は、細長い形がよいでしょう。



「味を決める」形

飲み口が広がったグラスは、口に勢いよく流れ込むため、舌先の甘味を感じる部分で味わうこととなります。また、逆に飲み口が窄まったグラスは、舌中央部分の酸味を感じる部分で味わうこととなるため、それぞれ酸味 or 甘味どちらをより楽しみたいかにより、形状を選ぶとよいでしょう。

「温度を決める」形

グラスの厚みにより、温度が変わります。当然ですが、薄いグラスはビールが温まりやすいため、ビールの甘みを楽しみたい時におすすめです。逆に、厚いグラスはビールは冷たいビールを長く楽しみたい時におすすめです。日本の生ビールは、5 ~ 9 くらいが適温です。そのため、厚口のビールジョッキは、生ビールを美味しく飲むときに最適というわけです。

日本では、イエローリボン賞という「素敵なお父さん」に送られる賞があるそうです。今年の父の日には、こだわりのビールグラスにイエローリボンをかけて、「お父さんありがとう」なんてプレゼントは、いかがでしょうか。



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