

くすなたん

長月号

Vol.63

2009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

飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します

■ 爽秋の候

鮭の上がはじまりました。川で生まれ3~4年を大海で育ち生まれた川に帰って来ます。体型も様相も戦闘モードに装い自分が生まれた日をターゲットに上を始めます。川では鳥や熊に狙われオス同士の戦いに勝った勇者だけが子孫を残して行けます。戻って来れる確率は0.1%ぐらいです。なんとも自然界の厳しさ、尊さを考えてしまいます。生ある食事をさせてもらっている人類。食に関わっている人達。いつも生きることと食することの意味を思い行動すれば、食の不信なんて起こらないはず。技術にものをいわせて手を加えることにより新たな事故を起こしている。食は衣類や家具とは違います。さあ、食欲の秋。秋の味覚が届け始めていますね。



こーいちのグルメ散歩

食い道楽散人 木村 幸一

さんぼ32

愛のブルーベリー

友人のM君が相模湖近辺に数百坪の山林を買いためた。杉の木を切り倒し、根株を掘り、耕地にするなんて気が遠くなりそう。しかもパワ- ショベルで破碎しなければならぬ巨大な岩石もある。(この岩石の処置は土地売却業者と折半で話がついたと言う。)

緻密なM君は、自ら描いたランドデザインを、着実に実現していく。まずは水を引き、続いて畑の中腹に物置小屋をつくり、食処、休憩処、鎌など農具の置き場所を確保した。

桃、びわ、栗、りんご、ぶどう、柿、梨が微妙な配置で植えられ、とても一人で栽培してとは思えない品種と量だ。しかもほとんど農薬はやっていないと言う。

もちろん畑もある。かぼちゃ、トマト、きゅうり、枝豆、大根……。10坪ほどの屋根つきテラスがついている、立派な山小屋も作った。M君は山小屋を「相模湖テラス」とよんでいる。

「8月9日、相模湖テラスで、ブルーベリー狩りをしませんか」というお誘いが届いた。

早速友人4人で出かけた。ブルーベリー畑だけは柵で囲われ、ネットで覆われている。猿、鳥への対策は万全だ。テラスでは肉、ソーセージ、野菜類のバーベキューと、奥さんの手作り料理を堪能した。

自家製野菜のスープ、ザワークラウトは絶品だった。風に吹かれて、鳥の声を聞きながらの食事は、このほか美味しかった。

奥さんは、テラスから見える色鮮やかな花々、木々の緑、竹やぶの風情、鳥の声を聞きながらの朝食が、大好きだと言う。奥さんのために、「相模湖テラス」を充実していくM君に、友人一同脱帽した。そうそう、

ブルーベリーのお土産一人当たり4キロでした。これがなくなるころ視力が2.0になるかも。M君、来年もお世話になります。



Shimaちゃんのおいシーサー

うちなー支店
Shima

5びいんなー 沖縄そば編

「はいさい」…本土は、暑さも和らぎ過ごしやすい季節到来の気配です。沖縄は、まだまだ暑さが続きそうです。7月号で紹介いたしました、古宇利島の「うに井」食べましたがとても濃厚で甘みがあり、最高の味でした。

今回は、10月17日の「沖縄そばの日」を目前という事もあり、「沖縄そば」のお話を書きたいと思えます。

沖縄と言うと「沖縄そば」が有名ですが、そばとは言っても蕎麦粉は使用されず小麦粉100%の麺で製法的には中華麺の一種と言われております。当初は豚のだしをベースにした醤油味のスープで具材も豚肉とねぎのみと、本土の支那そばと変わらなかつたようですが、その後、沖縄県民の味覚に合わせた改良が進み現在の、「三枚肉・沖縄かまぼこ・ねぎ」を具材とし、薬味として紅しょうがやコーレーグース(島唐辛子)を泡盛漬けを用い、沖縄独自のスタイルで「沖縄そば」が形成されました。しかし、1976年に沖縄県公正取引室が全国生めん類公正取引規約で「そば」の名称は、蕎麦粉が30%以上混入されている事を根拠にそばの名称に対しクレームが付けられました。戦前より「そば」と呼ばれてきた伝統と習慣を守る為、沖縄生麺協同組合等の交渉により、1977年通称として「沖縄そば」が県内のみ使用と限定され認可されました。その後、1978年10月17日に公正取引協議会の別表に「本場沖縄そば」と表示され、県内生産・仕上げに油処理を行う等の条件の下に特殊名称としての使用が許可されました。これを記念に10月17日は「沖縄そばの日」とされました。

現在では、沖縄独特の「ソーキそば」「てびちそば」「ゆい豆腐そば」等、色々な種類のそばも出ており、楽しさが増えてきました。ちなみに、自分がよく行く「うちなー一家」のソーキそばは、麺も太麺・細麺・ヨモギ麺が選べて絶品です。観光・出張で来沖の際には、是非「沖縄そば」をご堪能下さい。

では、「沖縄そば」編。
この辺で「ぐぶりーさびたん」(失礼しました)。



ソーキそば

お店を飾るための品々

第2品 ~ 古美術 ~

廣告社ぶれいん 竹田 清人

今年の3月にニューヨークのクリスティーズで、鎌倉時代の仏師、運慶作と見られる「大日如来坐像」の木造彫刻が、オークションにかけられました。顧客の依頼で三越百貨店が落札したそうで、落札価格は12億とも13億とも言われています。噂によると、この木造彫刻は、あるサラリーマンが骨董市で見付けてポケットマネーで購入した物で、大騒ぎになったそうです。

有楽町の数寄屋橋の高速道路下、銀座ファイブ2階にある古美術商「栄林堂」の森田善次郎さんを訪ねて、飲食店のお店に飾るのに良い骨董の話をお聞かせ欲しいとお願いしたら、まず、このオークションで大金持ちになった人の話をしてくれました。

「そうね、お店に飾るんだったら、そんなに古い物じゃないほうが良いと思うよ。」江戸時代から、明治にかけての骨董で案外古いものがあるそうです。撮らせて頂いたお店の写真を見ながら、森田さんのお話を聞いてみることにしましょう。



吊香炉
明治時代のもの



吊香炉 蹴鞠の形
江戸時代のもの



神社の木鼻 (軒飾り)

象、猿(バク)、
狛犬等が多い
お店を作るときに
デザインに加える
と、とても良い
ポイントになりそう



床飾(とこかさり)
床の間の掛け軸の
手前等に



象牙の短刀
明治時代の
輸出用の工
芸品で、も
とは刀身がな
かつたそうです



古美術商「栄林堂」
の森田善次郎さん

福助 古いのは福耳になっておらず、「おでこ」がとても大きいとか
商売繁盛には、これ!



弁天 江ノ島弁天と近江弁天があるそうで、
江ノ島の弁天様は音楽の神様でもあるそう(お裸です)



その他、店内所狭しと骨董品が並べてあって、ご紹介しきれません。数ヶ月ごとに平和島で開かれる骨董市には200軒以上の骨董商が全国から集まるそうで、掘り出し物を探すなら、一度訪ねてみると良いというお話でした。
<http://www.kottouchi.com/>

Fujimoto

発行所 フジモト株式会社
〒166-0011 東京都杉並区梅里1-7-7SKTビル2F

<http://www.fujimoto.co.jp>

TEL03-5378-6830 FAX03-5378-6823