



くすんたん

卯月号
Vol. 153
2017年4月

毎月20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

新年度を迎え、フレッシュな社会人、学生さん、園児達が街に溢れています。期待と不安で胸いっぱいの中、それぞれが新たなスタートを切ってますね。入社早々から辞めたい...と思ってしまう新人もいますが、縁あってその道を選んだのだから、何とかひと山は越えて欲しいと願ってしまいます。人の気持ちはその立場にならないと分かりませんが、頑張った先にしか見えないことが沢山あるように思うのです。さあ、日本列島を桜前線が北上します。春本番ですよ。元気にお客様をお迎えしましょう！



こーいちのグルメ散歩

食道楽散人 木村 幸一

♪さんぽ73♪ 東京で頂く沖縄の味

今回は、さんぽ71でご案内いたしました、「豊年萬福塾（※）」から、またレポートいたします。

※豊年萬福塾とは、豊年萬福さんで定期的に行われている、日本の食をテーマにした講義のこと。食材にこだわった、職人さんのお料理もいただけます。

3月25日に、第44回をもって小泉塾長が自らも講師として活動された発酵関連のお話が終了しました。

発酵最後の食事は、沖縄関連の食材を使った超豪華な料理の数々でした。当日のお料理の一部をご紹介します。

- 石垣野菜 ゴーヤー、青パイヤ、島らっきょう
(熟すと甘いパイヤも、青いと果物と言うより野菜の味と食感です。)
- 沖縄の高級魚 ミーバイのフグの子焼き、アカマチの島トウガラシ照り焼き
(沖縄三大高級魚のうち2種。ミーバイはハタ類。アカマチはハマダイ。いずれも白身で旨く、甘いです。フグの子は石川県フグ卵巣粕漬を焼きほぐしたものです。)
- 石垣もずく 石垣もずく酢、石垣もずくとゴーヤーのかきあげ
(石垣もずくは太く食べ応えがあり、かきあげなどがしっかり揚がります。)
- お食事 八重山そば、石垣牛
(沖縄に行ったら安くて旨い石垣牛を食べるべし。石垣牛はもちろん黒毛和牛。以前は松坂、神戸に仔牛が売られておりました。)

発酵学の泰斗、小泉先生のお話を聞けたうえ、お料理についても、材料・調理方法を調理人が解説してくれます。飲んで、食べて、なんと料金3,000円。第45回からは「日本橋から世界に向けて情報発信」する予定になっています。

参加をご希望の方は豊年萬福塾のホームページをご覧ください。(日本橋室町 豊年萬福 公式サイト URL: <http://www.hounenmanpuku.jp/>)



拘りの逸品

藤本 高司

★その16 ヴォンゴレビアンコ 表参道「コルテジーア」さん

春に外せないメニューの一つ、ヴォンゴレビアンコを紹介します。

大浅利の旨味が、乳化されたソースに溶け込んでパスタに絡み、ほおばった口いっぱいに広がります。

ぶりっぷりの浅利の食感と、質のよいリングイネの麦香。

浅利の旨味のベースは、相当量の浅利を使用していると思われます。ぶりっぷりの浅利は、出汁とは別に調理しているのでしょうか。

春の旨味を堪能できる逸品に仕上がってます。

*注 予約のみで提供

店舗名 リストランテ・コルテジーア

住所：東京都港区南青山5-4-24 B1F
TEL：03-5468-6481



食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

五十五豆 地球を大切に ～使い捨て食器の巻～

春の雨が続いておりますが、花粉症の方には返って過ごしやすい日が続いておりますね。

さて、今回はあるニュースを交えてお話させていただきます。昨年、フランスで世界で初の「プラスチック製の使い捨て食器類が使用禁止となる法律」が制定されました。この法律は2020年1月から施行される予定とのことで、以降、使い捨て食器は生物由来の素材の比率が50%以上であることが義務付けられます。

食器メーカーからは反発の声も上がっているようですが、地球環境や資源を大切にしようという気運が高まる中で、注目されている法律なのです。

私も以前、さとうきびの絞りかすを原材料にした使い捨て食器について書かせていただきましたが、(三十二豆 土へ還る和食器 ～WASARAの巻～) やはり、現在はこのような食器はまだ製造、販売どちらにもコストがかかり、気軽に使えるものはプラスチックや紙製のものが現状です。

このような法律が制定されることで、メーカーさん、問屋さん、購入者さんにそれぞれどのような影響を与えるか、今後の世界の動向に注目です。

