

# 月間 ごほん

第 6 号

2004年11月

発行者

リトル・スター・レストラン

tel:0422-45-3331

www.little-star.ws

インターネット無線スポット



あります。

## 飲みかた色々、 おいしさ色々、

## 焼酎の世界は、 広くて深い。



# 実

りの秋も深まり、冬の陰さえチラホラ見えてくる今日この頃。あたたかな煮込み料理も、そろそろ美味しい季節ですね。

さて、今月のリトル・スター・レストランは焼酎の強化月間。ストレートで、ロッ

クで、水割りやお湯割りと色々な飲み方ができる焼酎は、気候が毎日変わりがちな季節の変わり目に、気分に合わせて飲んでいただくのにぴったりなお酒です。しかも芋焼酎は新酒の季節。夏に収穫されたサツマイモがお酒となつて出回り始める時期です。今年は夏の猛暑でさつ

まいもが豊作といつこと、その味は期待できそうです。

また、リトル・スター・レストランのお気に入りは麦焼酎「盛若」。芋焼酎が流行のようですが、麦焼酎にも美味しいモノはたくさんあります。この「盛若」は東京都の伊豆七島・神津島の焼酎です。ワタクシ、店長ミヤザキの旧友の出身地であるこの島は、十五年前から何度も通っているお気に入り。海や砂浜の美しさも魅力的ですが、ワタクシには何より食べ物とお酒が美味しいことが最大の魅力です。神津島は国の水質調査で水質日本一に選ばれたことがある島。どつりで、おいしいお酒ができるわけです。今月から、檜樽で貯蔵された定番のものに加え、赤ワイン・白ワインそれぞれの古樽で貯蔵された「盛若(赤)」「目」も仕入れますので、お楽しみに！

焼酎に合わせていたたくおつまみとしては、定番「豚の角煮」がオススメです。黒糖を使っているので、黒糖焼酎には特に合いますよ！「レバーと砂肝の前菜」など個性の強い食べ物にも合わせやすいのが焼酎の嬉しいところ。ぜひお試しあれ！(麻)



### 小星★人語

今年台風の当たり年、関東直撃とはなりませんでしたが、秋は雨の季節となりました。「嵐が来る！」そう思うとなぜだかワクワクして、夜中に窓を開け風の音を聞いたのは、つい最近までのことだった気がするのですが▼朝、目が覚めてカーテンの外が薄暗いと、「やばいな」と感じます。カーテンを開けシット雨が降っていると「あ痛、ザーザー雨だと「やられた！」、思わず口に出すこともあります。決して嫌いではなかったはずの雨の日に「やられた！」とつぶやいてしまふ、最近の私が一番気になるニュースは天気予報です▼雨降りの日はお客様はあまり来店されません。けれどお近くにお住まいの方にはご来店いただくことが多いようです。雨ふりが長く続いた後の週末の晴天も、お客様は少なくなります。久しぶりに晴れて、気分良くどこかへ出かけてらっしゃるのでしょうか。心地よく晴れた日にはお客様が増えるようです。もちろん台風の日には「ものすごく」暇になります。▼

お店を始めて、想像以上に人は天気に影響されて生活している、と実感しました▼ワクワクしたはずの台風も、お店にとっては敵。残念ながら、吾々が風の音などを楽しんでいられません。きょうも天気予報をチェックして、日替わりメニューを考えます。暖かな日にはサッパリ、肌寒い日にはあったまるメニューをなるべく用意して、お客様をお待ちしております(麻)



# 小さな 星の すきま。

人の手で作られる、  
ぬくもりの明かり。

大きな窓、

差し込む太陽の光。

昼間は日の光を

大切にしている

リトル・スター・レストラン。

けれど夜になると、

昼間とはひと味違う

もう一つの表情を

お見せします。

## 照

明は、空間を照らしたり、そこに  
いる人を演出したりするもの。  
決して主役にはなりません。空気に  
とけ込んでいながらも、密かに威力を  
発揮して、その場にいる人を心地よく  
する照明がよいと、お店のオープン前  
から考えていました。

そんな時、とあるインターネットの  
サイトで、モロッコの照明を見つけま  
した。ガラスとアルミでできた、手作  
り感が味わい深いその照明は、立体的  
な星のかたちをしていました。  
「これだー！」

見た瞬間にピン、とききました。す  
でに「リトル・スター・レストラン」と  
いう名前を考えていたので、単純かも  
しれないけど、この星の照明はお店の  
イメージにぴったりだ！しかも「リト  
ルスター」は小さな青い星のイメージ。  
青い光を放つ星の照明は、素朴にお店  
を照らすに違いはない。この  
照明との出会いによっ  
て、お店の内装のイメー  
ジもどんどんできあがって  
いったと言っても過言では  
ありません。

さらには、球形の照明を  
発見。こちらは色とりどりの  
ガラスを組み合わせて球  
形にしたもの。照明をつけ  
たときに放つ明かりは、穏  
やかな色味で心をほっと安

心させます。形も小さな地球のよう  
だし、様々な色があるのも「様々な人が  
住む星」という感じでいい！ 2つの  
照明に惚れ込んだ店長ミヤザキは、即  
購入したのでした。

その他のお店の照明は、この「星の  
照明」二つを中心に、イメージを統一  
して選びました。さらに、調光機能で  
昼間と夜の雰囲気の違いを出し、なる  
べく間接照明を採用してやわらかな光  
にしています。

スタッフのフカザワの友人がプレゼ  
ントしてくれた陶器（手作り！）の照  
明や、足下を照らすスタンドも、お店  
の雰囲気にはぴったり合いました。

リトル・スター・レストランを静か  
に照らす2つの小さな星、そして数々  
の照明。主役にならない彼らに、時々  
は目を向けてみてあげて下さい。いつ  
も静かに、頭上を照らしています。



# 豚

の角煮のルーツは、中国の東坡肉(トンポーロウ)なのだそう  
です。皮付きの豚バラ肉を、土鍋で煮込みます。味付けは紹興酒や醤油・香辛料であるのが一般的です。

沖繩の豚の角煮は「ラフティ」と呼ばれます。こちらは泡盛、醤油、黒砂糖などで豚バラ肉を煮込んだもの。沖繩に行った際には、ゴーヤチャンプルーと共に、毎日のように食べていました。泡盛を使っているだけあって、さすがに泡盛とよく合います。

さて、リトル・スター・レストラン風の豚の角煮は、独特の味わい。熊本出身の料理長は、豚の角煮を作るのに、特別に熊本から醤油を取り寄せています。普通の醤油よりも甘口で、さしみ醤油のような味わいのこの醤油、さしみ醤油で代用しないというところに、こだわりの感じます。

他に黒砂糖、酒、水飴、葱、しょうが、八角などを使って味付け。味わいは

## 小さな星のごはん、 小さなこだわり。



vol.05

### おかずにも肴にも、 豚の角煮。

沖繩風と中国風の中間ぐらいのごちそうになるのでしょうか？料理長が長年作り続けてきた結果行き着いた味は、オリジナルな味わいになりました

豚の角煮は豚バラ肉で作りますが、ご存じの通り豚バラ肉はものすごい脂の量！この脂を焼いて落とし、ゆでこぼして落とし、煮て落として、冷やして固めて落とします。一晩かかってこまごまやってから、翌日やっと味付けをして煮込みます。そして味付けをして煮込まれた肉を、さらにタレごと蒸し器で蒸すと、肉は軟らかく、おいしくなるのです。

せめるなら焼酎、特に黒糖焼酎に合わせて飲んでみていただきたいもの。日本酒なら旨味の熟成されたタイプのもの、特に紹興酒にも煮た味わいを持つ日本酒の古酒にはよく合うと思われまます。色々試して「角煮の友」を探してみてください。(麻)

# 日本のソムリエ

深澤圭子  
Keko, Jukazawa  
宮崎麻美  
Asami Miyazaki  
神島あかり  
Aki Kamishima

## すてきな国内旅行

★今月のお題★  
テーマに応じたお薦めの本を紹介する「本のソムリエ」。今月のテーマは「すてきな国内旅行」。好きなソムリエたちのおすすめは？



『こんな私も修行したい！精神道入門』

小栗 佐多里 幻冬社

hishima's choice



『旅々オートバイ』

素樹 文生 新潮文庫

miyazaki's choice



『私の大和路 秋冬紀行』

入江 泰吉 小学館文庫

fukazawa's choice

旅に出て、また来たいと思った土地はいくつかあるけれど、実際に再訪したのは国内では奈良だけ。ひとりであったり、二人であったり。仏像たちの佇まい、広大な平城京跡、ひっそりとした古墳、山並みに沈んでゆく夕陽。静寂に包まれた寺内にいると不思議な心地よさを感じる。奈良は変わらぬ、いつもやさしくあたたかく、私たちを受け入れてくれる。

初めての土地を風切って走る、その心地よさを知っている。見たことのない風景、懐かしい風景、風の匂い、音、触れて初めて分かる、何か。一人で旅すると五感が発達するような気がする。私もいつか、自転車で日本を、またその先を、さすらいてみたい。オートバイで日本をさすらい、素直に感じる、自由に感じる、心と体のロード・ノベル。

「ダーリンは外国人」の著者のプチ精神修行をマンガとエッセイで綴ったもの。瞑想、写経、滝打ち、断食、座禅、お遍路、内観とフルコース疑似体験できる。中盤に「悟りを開きました」という展開がないせいで、最終章での「幸せとは心の強さ、どれだけ感謝できるかだ」と言う結論に真実味がある。旅のきっかけは精神修行ってのいいかも？！特にお遍路ごっこはしてみたくありませんよ！

