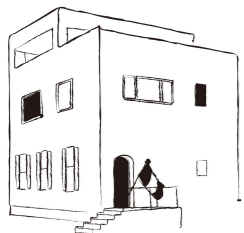


友と囲む食卓 0010

2014年3月



タヴォラ アミーカ 榮楽亭
〒950-0954 新潟県中央区美咲町1-25-15
TEL & FAX 025-374-0261
<http://tavola-amica.info/>

全粒粉スパゲッティ入荷

待ちに待ったプロメテオ社のファレットティ (2.0mm) が正式に輸入されました。管理された古代品種エンマー小麦を有機栽培し天然の挽き臼で脱穀、製粉の後、低温乾燥で栄養価を損なわずに製造されているそうです。

私はもちろん、30年近いつきあいの発売元もエンマー小麦という名は今まで聞いたこともありませんでした。見た目にはかなり黒っぽいスパゲッティで「挽きグルミの田舎そば」に近い印象です。

基本的にはソースを選ぶものではなく、何にでも合わせられますが、最初の提案として少し強めの3つのソースをメニューに入れてあります。

- ・ワイルド カルボナーラ
- ・若鶏の白ワイン煮込みソース
- ・本州鹿のミートソース

口あたりがボソボソするのではという先入観を持たれる方も多いのですが食された方は一様に、思ったよりはるかに食べやすいと言われ、自分でも試してみたいと買い求められる方も多く見えます。

カブトビール

明治22年愛知県の半田にできた丸三ビールの「カブトビール」は、明治33年、パリ万博で金賞を受賞しました。榮楽亭の初代 曾祖父から使っていたビールです。何年か前から復刻されることが決まったと聞いてはいたのですが、昨年、知多麦酒が製品として出しました。宮崎駿監督のアニメ「風立ちぬ」の名古屋駅の描写にも、大きく「カブトビール」の看板が立っていたのをうれしく思ったものです。アルコール度は7%でこくのある濃厚な味わいです。基本的に酒屋さんにもおろされていることがないものだと思いますが「ひいおじいちゃんが使ってたものだから送ってよ」とねだったら心よく入れてくれました。私にとってはルーツを探るような面白い出来事で、かなりめずらしいビールですのでお試し下さい。

脱線料理

猟期は年々長くなり今年は3月15日まででした。害獣駆除を兼ねているようです。

久しぶりに鴨が入り、ルレクチェを使ったツールダルジャン風を楽しんだ他、イノシシもシチューに煮込みました。鹿はヒレ、ロース、モモ、アバラ、スネ等、猟師の優先順位により毎回送られてくる部位が異なるので、さばきながら料理方を考えます。生でおいしい部位と、しっかりと煮込まなければ固すぎる部位がありますし、熟成期間も鹿の年齢によってずれます。大変でしたが、くせはないので小さな子供でも取り分けられた「鹿のミートソース スパゲッティ」をパクパクと食す姿が多く見られました。

猟をする友人とは常に連絡を取りあっています。今期はずいぶん捕れたのでどんな料理にできるかと話がはずみ「軽いマリネにしてジャムを添える」「サーモンのように浅いスモークにする」「みそどて煮込み」等々、それぞれ、いかに仕上げるかと細かい方法まで盛り上がったのですが、話がどんどん脱線していくので、もうこれは「脱線料理」と銘打とうということになり、来期にお互いさらに色々遊びで試す予定です。

季節料理

今はホーレン草の真盛り。ホーレン草と言えば肉厚の骨付き牛ステーキと並び、イタリア・フィレンツェ料理の代名詞です。3年ぶりにクレスペッレ (波の形のグラタン) をメニューに入れました。また、御予約の方にはホーレン草とポーチドエッグを使った伝統料理を付け合わせでお出ししています。サンロードを使った生トマトのスパゲッティは昨年同様少し遅れ、4月下旬になりそうです。

親戚から送られてくる京のタケノコは毎年いきなりですので予告はできません。ダンボール一箱分もアツと言う間に出てしまいます。今年は全粒粉のスパゲッティと合わせてみたいと思っています。また、問い合わせの多いバディリコのジェノベーゼは、7月上旬からの予定です。

映画「台所の神様 (仮)」

4月には上映会やインターネット配信などで公開が予定されている、新潟の食を主題にした短編映画です。当店でも丸一日かけて撮影が行われ、別世界の仕事に触れることができた楽しい経験となりました。