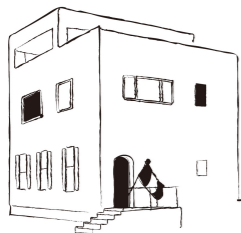


# 友と囲む食卓 0011

2014年 12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/>

秋トマトは、今までで最高の状態です。9月終わりに収穫が始まり10日前後追熟して使っていますが、1つの割れもなく旨みがひき立ちます。農家の方に、品種は同じなのに、今年はどうしてこんなにしっかりしているのと聞くと、「分かりません。トマトに聞いてください」とのことでした。(笑)  
11月1日から始まった大型獣の猟では、さっそく猪3頭をしとめた友人から珍しいスペアリブを含めてドーンと送られてきました。私はさばきながら部位ごとに調理方法を考えます。3つの方法で火を入れ、最終的に2つの料理にまとめてみました。秋トマトの時期に猪と合わせられるのは初めてなので「猪の煮込み秋トマトのスープ仕立て」と「猪の名古屋みそ煮込み」です。ジビエは獣の年齢や部位で扱いが大きく変わるので「今は何がある?」と問い合わせていただければと思います。友達の腕と運にたよるしかないのですが、鹿や鴨もテーブルをにぎわせてくれるでしょう。

水原の友人の畑で育ててもらっている、イタリア・ヴェネト地方の特産野菜ラディッキョ(赤チコリ)各種が収穫の時期を迎えました。夏の終わりに種をまき10月中旬には育ってきますが、苦味が強く、香りも強すぎてとても口にできません。気温が下がってくると苦味は柔らぎ、甘味とのバランスがとれるようになり、青かった葉が赤紫へと変わっていき、結球する品種もあります。農薬は使わず、土を大切に育った野菜ですので根ごと収穫すれば1ヶ月以上葉がしおれることもない強さを持っています。サラダに使えば滋味深い味となり、ゆでても軽くいためても良い万能野菜です。肉料理にも色々な形で思いつくまま使っていますので時の味をお楽しみ下さい。ジビエ料理、ラディッキョ各種の写真は12月中旬～1月上旬に発売予定の「新潟×イタリア本」と「新潟大人酒ごはん」に掲載されますので是非御覧になって下さい。

## クリスマス料理

例年通り、24日に限らず前後数日間用意させていただきます。基本5000円コースで提案しますが、小さなお店ならではの融通がいくらでもききますので、お好みの料理、ジビエ料理、苦手な食材など何でもご相談下さい。7名様から貸し切りもできます。またランチタイムでのご予約も承ります。

## ワイン

ハウスワインはお手頃な価格で用意しております。ボトルはそれほどの種類はありませんが、おおよその値段とお好みを伝えていただければ御予約の時間に合わせて抜栓しておきます。赤はもちろんですが、白でも少し空気に触れさせると、おどろくほど味に深みが増します。また、発砲ワインを好まれるお客様のために、フランチャコルタ(イタリア・ロンバルディア)からほんの軽い甘味のあるものとドライの2種類のロゼワインを用意してあります。

## 映画「台所の神様」

昨年12月に当店も撮影場所になった30分ほどの映画です。9月プレミアム試写会に家族で行ってきました。「ああ、こんな風に撮られていたんだ」と多くのシーンで観ることができ、最後は新潟のお米と手作りの温かみに帰りつく「おにぎり」で終わる映画でした。私も炊きたてのご飯の表面にピリッと塩をきかせた「むすび」が大好きです。

## 年末テイクアウト

名古屋みそかつ「本家エーラクかつ」と生ハムを中心としたオードブル等を12月30日、31日の2日間お持ち帰り用として御予約を承ります。(12月25日までの要予約)いずれも3000円から御予算に合わせて組ませていただきます。