

友と囲む食卓 0020

2019年12月

タヴオラ アミーカ 榮樂亭

〒950-0954 新潟県中央区美咲町1-25-15

TEL & FAX 025-374-0261

<http://tavola-amica.info/>



久しぶりのお知らせです

オープンから12年過ぎ、今年は年初から工事が重なりました。入り口のアーチの全面取り替え、店の窓の木枠も同様。また、客席のエアコンが7月に動かなくなる事態になり、ギャラリーにテーブルを移動して営業することになるハプニングもありました。お客様は、めずらしい場所での食事と言われましたが、やはり少々狭くてサービスもままならないのと、席が少なく、多くのお断りをしなければならなかつたのは申し訳なく思います。エアコンは基礎から考え2ヶ月半かかり、直った時はもうクーラーがいらなくなっていました。まあこういうこともあるのでしょうか。

旬の料理？

初夏と秋に最も喜ばれるトマトのスパゲッティ。育ち始める温度に大きな差があり、それに合わせた品種も異なるので調理法も変えますが、かつてトマトは夏のものとされていたのに、今は暑さと水に弱いから夏の露地栽培は弱いと言われるようになりました。また、獵をする友人から送られる鹿も、獵師の間では、春から新芽を食べている夏鹿が一番味がいいと言われます。獵期は冬なのでジビエに夏のイメージは薄いですし、夏の害獣駆除は制限があるので、冬ほど瞬時に送ってくれるというわけにはいきません。魚料理の中では、ヴェネチア近郊の名物の鱈の牛乳煮込みが最も好きです。真鱈、すけそう鱈、乾物では真鱈の開き（最高の郷土料理）に加えて今年は大分県の鱈胃（タラオサ）を試してみました。漁師からは、育った子を持った冬より、身を味わうなら夏がしっかりしていると聞いて中央卸売市場に問い合わせると、その通りだけど鱈は冬の鍋のイメージだから夏には需要が少なく、市場にはあまり出ないとのこと、じゃあ入ったら入れてねと頼んで調理しています。

イカはケンサキイカ（アカイカ）、アオリイカ、ヤリイカ、コウイカ等、季節のズレはあります、新鮮に手に入る物を捌いていますが、今年は入荷がとても少なかつた。白ワイン風味にしたり、つめものにしてヴェスピオス火山風として提供しています。

スパゲッティ

前号と重なる文もありますが、この12年間毎日のように問われ続けているので改めて記します。モナコ王室御用達の伝統製法のパスタは輸入当初からの30年以上使っています。業者によると、このパスタだけを使うのは私くらいだとのことです。今はつるつとした高温乾燥のパスタが主流なので、ブロンズダイスを通したざらつきは違和感があるようです。アルデンテと言われて少し固めのゆで方をイメージしますが、それは大量生産の大手メーカーが発端で、私は、本当の歯ごたえは、ぐつとかみごたえのあるもっちりとした食感の中に旨味を感じることだと信じて追及してきました。自然乾燥なので季節によって差異はあり、輸入時のロットに対応してゆく時間を考えています。最近では「このパスタを食べると榮樂亭だと感じるよ」「このパスタにはとっくに中毒になっちゃってます」と声をかけられ、本当にうれしい。古い友人である輸入業者にも伝えています。

ワイン

33年くらいのつきあいの輸入業者から仕入れています。父が名古屋初のイタリア料理を始めた頃は、デパートで扱っているイタリアワインはこもかぶりのキャンティ1種類だけでした。イタリア料理店もワインも増えかけた時にふと訪ねてくれた人です。ブローカーに任せずにイタリア各地を回って確かめたほんの数種から輸入を始め、日本のイタリアレストランにサンプルを持って回り地道に広めました。ワインナーとの付き合いをとても大切にしてきたので、出来が良い年だけを選んだりはしないで最も安心できるワインを届けてくれます。私の店でもボトルでくつろがれるお客様が多くなり、少し種類も増やしました。

ビール

今年はは思い切って日本のビールの提供をやめ、原点に戻り、好きなビールを選ぶことにしました。日本のビールの変遷は私が関わっただけでもとても書きつくせませんが、要点だけ・・・。日本初の地ビール・エチゴビールの上原さん夫妻は、イタリア留学時代、ローマの郊外、オスチアのアパートの隣人で、とても仲良くなっていたいただきました。アート仲間でもあるのですが、地ビールを立ち上げる時は、試験醸造段階でまだ工場がさら地の頃から何度も新潟に呼ばれ、ビールの感想を話し、調理器材、食材の仕入れ先も提案していました。一番最初に試した3種のビールの味は、少しきせの強い1品もあったのですが、香りも含めて面白く、今までの日本にない味として素直に旨いすばらしと伝えると、醸造に関わってきた若い衆達が「分かっていただけますか」と満面の笑だったのが強く印象に残っています。エチゴビールの味も種類も本当に多く移り、思い返せば懐かしくもう一度飲みたい思いでいっぱいになります。曾祖父の時代ではカブトビール（ジブリ作品の風立ちぬの名古屋駅で大きな看板が出ていました。今は地ビールとして復活しています。一度仕入れましたが賞味期限のあまりの短さに断念しました。）でしたが、父の代、私の代と様々に変わる中、各メーカーは自社評価でもどんどん薄味になっていきました。そこで現れたのがエチゴビールとベルギービールで、本物の味として強く感じられるものでした。当初ベルギービールを始めた輸入業者が私の店で試飲会をさせてほしいとのこと。お礼にと2ケースほど置いてくれた中で、特に強くひかれたのがヒューガルデンのグランクリュ。（後に北方文化博物館でイタリアレストラン「ウィステリア」をオープンした時にこのビールを入れ、伊藤文吉館長には大そう喜んでいただけました。）とにかくこのビールを扱いたいと話したのが名古屋で榮樂亭と3代のつきあいのある酒屋さんです。昔は酒屋さんは何でも屋さんでしたのでイタリアから帰った直後には、とにかく自然でおいしいしようと探してくれ、このメーカーのバターを扱ってくれ、イタリアのミネラルウォーターも頼む、等々数えきれないほどの無理を聞いてもらったものです。私の150号の日本画を毎年、愛知県美術館に酒配達用の軽トラに乗せて運んでもいました。この酒屋の現社長は時を経て「ベルギービール Japan」を主宰し、昨年にはベルギービールの騎士団よりベルギービールの名誉騎士に任命されました。今回再び始めたビールは、彼の直輸入のビールです。アルコール度も高めで、賞味期間も数年あり、ワインのように味の変化を感じられたりしますが、ほとんどのお客様が飲まれた経験がなく、びっくりされています。

ジビエ最新情報

ずいぶん前から多数のジビエ料理を手掛けてきましたが、獵をする友人達とその家族で楽しむだけで、お客様に出すようになったのは今の店を始めた直後です。最初は捕れる数も少なかったのですが、この10年余りで鹿や猪の頭数が爆発的に増え

続け、獵期も長くなり、夏の害獣駆除もあり、当店はほとんど年中ジビエを提供できる店になりました。仕留めた直後にきれいに捌かれた生肉が送られてきますが、何才くらいの雄か雌かを確認し、私が再び捌く時には3分の1は捨てて、調理法をその都度考えます。（友人はお金に換えませんので、配る先は親族か友人。山の中で捌いて少しでも悪い状態の肉は、そのまま山に返します。）たいていのお客様が「どこの鹿ですか？」と聞かれるので、岐阜と三重の間の養老山脈ですと答えていましたが、11月から解禁となった獵では、獵師は入山禁止。もちろん豚コレラのせいですが、鳥も鹿も撃ってはいけないこと、ただし山菜採りの人はOKだそうです。他の県でも対応がまちまちと言うより全く別のことです。豚コレラは北へ東へと移っていますので、友人は伊賀を紹介されました。知らない仲間に入っていくの？と聞いたら鉄砲持ってる人はスッと受け入れてくれるところ。その山を知りつくしている人がさい配してくれるから何の問題もないよと言っていました。それで初日はどうだった？の答えは、さすが伊賀の鹿は木の葉隠れでドロンとごまかして2人で大笑い。行政の対応も含め今後どうなっていくのでしょうか。まあなるようになるさと自分達のことも棚に上げています。

ギャラリー

今年は一度も個展を開きませんでしたが11月には愛知県美術館に近作3点を出品しました。最近よく食事を終えられたお客様から 次の個展の時期と場所を聞かれますが、今は全く予定が入っていません。美術画廊もギャラリーも変革期に思われます。店の奥では代わる替わる新作も旧作も題材もその時々で展示していますので御高覧下さい。

後記

いつもお知らせのつもりで書き始めましたが、あらゆる事で変化が多かったので店の主軸を支えてくれる人達との関わりの歴史と今という感じになって長文となりました。今までの文と重なりつつ書いてなかった部分も多く盛り込むことができました。この「友を囲む食卓」は新潟のお客様に、年賀状は近況を名古屋他の友人に送っていましたが、今回は全て同じ内容で年末年始の挨拶とさせていただきます。季節の料理、日本画の新作は随時ホームページに載っていますので時々覗いてみて下さい。

クリスマスディナーを含め、年中お客様に合わせることのできる小さな店ですので例年通り個々のお好みと予算で御相談下さい。もちろんクリスマスあたりには多少の演出も入ります。年末オードブルも同様に考えていますが、御渡しは12月31日とさせて下さい。

お会いできる日を楽しみに。