

# 友と囲む食卓 0022

2022年1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/>



2年続けて新年のご挨拶を届けることができませんでした 営業時間もコロコロ変わり 店内の設備も追加の営業形態の手続きもあって複数の役所へ出向くことも多く 業者とのやりとりも含めてバタバタしていました 料理と作画という自宅での仕事は思いのままに集中して楽しんでます また会話の大切さも実感していますのでお客様にも配達してくれる業者にも短いやりとりですができる限り話しかけています お話し好きのイタリア人はどうしているのでしょうか 今回はコースに入れてほしいと問合せの多い肉料理について

## 米沢牛

(旧)置賜(オキタマ)畜産公社 (現)米沢食肉公社から直に送られてくる米沢牛です もう20年以上親しくさせてもらっています テールや内臓アキレス腱等は頼んでおけば屠畜直後に送ってくれますし正肉は2週間以上寝かせたものが証明書付で届きます どこも経由していないので信頼して調理にかかれますしお客様には一口で喜んで頂いています

## ジビエー本州鹿

昨年は豚コレラの影響が長引き 猟師の入山が禁止されたり(なぜか山菜取りはOK)自治体によってバラバラの規制がされ友人は可能な猟場に行っていましたが今期は欲しいと言えば仕留めた直後に山で捌き 翌日には生のきれいな状態で発送してくれます 何十年の猟の経験を持ちながら野生鳥獣肉の衛生管理技術講習も修了しており 何よりも肉をお金に替えることはなく家族と友人にして分けないので裂いた肉にすこしでも気になる所があればそのまま山に返しています 私は送られた直後に何才の雄か雌かを確認して仕込みに入ります 部位によってタタキ、ミートソース、スペアリブ、シチュー、白ワイン煮、他各種の煮込みは思いのまま



口頭での説明となりますが ジビエがこんなに食べやすいとは思わなかったという声が帰ってきます かつては鴨、雉子、山鳥等もけっこう手間をかけて調理し仲間と一杯やっていたのが今はなかなか入ってきません 一度猟に同行した時に運転していた友人が車を止めるや否や身をかがめて移動し 飛び立った直後の雉鳩を下から仕留めました 慣れた目は違うなと思いつつ少し変わった下ごしらえをしてレアに焼いた小さな肉は本当においしかった

## アイガー北壁の製作にかかりました

イタリア修行時代あこがれだったスイスアルプスを描きたくてグリンデルワルドに何回か滞在しています アイガー、ユングブラウを中心に何十枚が残っているスケッチから思いきって北壁に真正面から挑んでみます

## 白土会出品

白土会展に20年ぶりに出品します  
芸術文化センターの愛知県美術館ギャラリー「G・H・I展示室」

3月8日(火)～3月13日(日)