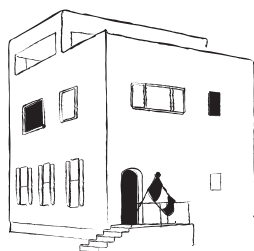


友と囲む食卓 003

2011年2月



タヴォラ アミーカ 榮楽亭

〒950-0954 新潟市中央区美咲町1-25-15
TEL & FAX 025-374-0261

通常私の店で使う野菜は、生産者と縁のある水原、横越産がほとんどです。野菜のおいしさはもちろん、旬を確認し、料理の組み立てを考えながら選べる安心感があります。

昨年11月から“おすすめ”にのせていた「冬野菜とパンネのクリームグラタン」は、里イモや長イモを中心にした素朴な内容で、「予想と違って。ポテトじゃなくてもグラタンに合うんですね」という声が多く聞かれました。クリームスープ仕立てにするよりも、それぞれをかみしめて味わっていただけたようです。

1月半ばから替わって登場している「ラザニア」は、3月中旬までの予定です。

スープ 3種 食事に合わせた飲みやすい量にしてあります。疲れた方も凍えた方も先ずは温かいスープで心も体もリラックス。食欲も増しますよ。

野菜たっぷりのスープ

ミネストローネ(雑穀または豆類の入った具だくさんの野菜スープ)

当店の野菜スープは、父の代からほぼ変わらぬ味です。11~12種の野菜を2時間半かけてゆっくり煮込みます。ほんの少しのベーコンを入れる他は塩のみの味付けで、トマトは入れません。

友人のイタリア人神父によると、もともとミネストローネはごった煮するということでは必ずしもいい意味で使われることではないそうです。(例えば支離滅裂の文章に「これはミネストローネですね」と使ったり。)

料理においても、おいしいミネストローネに出会うことはなかなかむづかしいということでしたが、父はローマ郊外で出会った、キャベツを中心とした野菜スープのおいしさに感心し、店の定番として作り続けていました。

もちろん私も年中作っていますが、今この時期の新潟の雪下キャベツのおいしさは格別で、太い葉脈をかじれば絶妙な旨味が後に残ります。いつも最も多く入れるキャベツをせっかくなのでさらに2倍にして煮込んでみました。

平飼い鶏のコンソメスープ

平飼い自然卵養鶏の廃鶏は、豊栄の宮尾農園が届けてくれます。

宮尾さんとの出会いは、美咲町の入口にあった自然食品店でした。買い物に寄った私と、納品にみえた宮尾さん。話題は玄米、自然卵から故福岡正信さんの自然農法にまで及び、自然鶏を目指す人達が必ず参考にするという先駆者である中島正さんに行き着きました。以前私は2年ほど中島さんの隣に住んで、卵や廃鶏を分けていただき、卵油作りをする中島さんを日本画に仕上げたこともあります。

新潟に移り住んでからも度々廃鶏を送っていただいていたのですが、ご高齢で飼育から手を引かれるとのこと。アドバイスを受けながら新潟で探していたところでした。もちろん宮尾農園にも出向き、鶏舎等見せていただきました。

様々な使い方で限定メニューを出していますが、去年より通年の定番メニューとしてコンソメスープをのせています。

寸胴の湯が半分以下になるまでコトコト火にかけますので、仕込みには5時間以上かかり、多くは早朝、時には深夜の仕事になりますが、落ち着いた静かな時間の流れと、最後に味が決まった瞬間の安堵。他に煩わされない気持ちよい疲れの中、慎重に仕上げの処理にかかります。

米沢牛のコンソメスープ

もう10年以上前、(旧)米沢市食肉センター置賜畜産公社とひよんなことからつながった縁が少しづつ太くなり、今は(現)米沢食肉公社から米沢牛が直送されます。

内臓、アキレス腱等は屠畜直後に、各部位の生肉は2~3週間ほど熟成された物が少量でも送っていただけるので、こんな小さな店でも様々な調理を安心して楽しめます。…がそれはまた次の機会に。コンソメスープには、今は首肉を使っています。

ホームページ OPEN

おすすめ季節料理や、お店の最新情報はこちらでどうぞ。

新聞の連載をもとに再構成した、榮楽亭四代に渡る「イタリア物語」や、本紙のバックナンバーもご覧になれます。

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