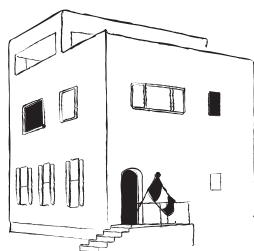


友と囲む食卓 004

2011年6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

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

そろそろサンロードの季節も終わります。

気温に恵まれ、実も皮もしっかりとした状態が続きましたので、昨年比べても幅広い使い方を試すことができました。

春の恒例になってきました「京の筍のスパゲッティ」。

京都の親戚の八百屋から突然送られてくるので予告することはできませんでしたが、周知されつつあり、ダンボール一杯着いた翌日から3～4日で完売のサプライズメニューとなります。(今年は2回届きました。)

確かに筍自体は素晴らしく、相当大きく育った物でも、ほんのりかすかな苦みを残すのみで、決して固さを感じさせません。

実は私自身、とりたてて筍が好きというわけではなく、どうしてこんなに喜んでいただけるのかピンと来ない面もありますが、米糠や研ぎ汁を使わないゆで方、ゴロンゴロンとした捌き方、そしてイタリア式の味付け等が面白く味わっていただけましたようです。

バディリコのジェノバ風ペーストのスパゲティ

夏一番のおすすめで、春頃から問い合わせが多くなります。娘は2才からこのスパゲティが大好物となり、「緑のチュルチュル」が口ぐせになりました。保育園で好きな食べ物を聞かれると、「バディリコのスパゲティ」と答え、先生方は目が点だったようです。

25年程前に日本で作り始めた味は今もそのままですが、当時は注文してみたものの、やはり食せない人も何人かいた、個性の強い一皿です。

ナス

新潟で手に入るナスの多様性にはびっくりします。

特産品として冊子で取り上げられたりもするのですが、はるかに多くの品種をあちこちで見かけます。

今まで、場当たりに使ってきましたが、もう少し絞り込んで追求したい時期が来ているようで、何年かかけてでも自分なりの調理を確立できたらと思います。

infomation

夏のギャラリーのご案内 (7月～9月)

イタリアの橋

長年のスケッチの中から各地の橋を並べてみました。

個展のご案内及び休業のお知らせ

小島伽藍 日本画展 8月11日(木)～17日(水) 名古屋 丸栄デパート画廊

搬入・搬出の為、8月10日(水)、11日(木)、17日(水)、榮楽亭を休業させていただきます