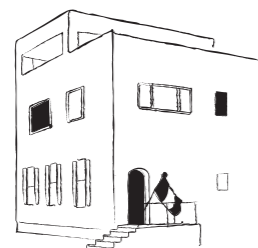


# 友と囲む食卓 009

2013年10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/>

## 畑三昧

畑に通う日常になっています。夏の間は朝5時過ぎに水原に着いて収穫していました。バディリコは、大きく繁らせずにこまめに切り取って、少量ずつペーストを作るのを試したところ、葉が焼けることもなく、常に香りの高いソースとなり、イタリアに比べて照度の高い日本ではいい方法だと感じました。

ナスは例年の「ふくめ煮」の他に、にんにくと白ワインを使った「ナスのキノコもどき」、とうがらしとピネガーをきかせた「ローマ風のオードブル」、通常のモッツアレラチーズではなく、トレヴィゾのフレッシュチーズ「カザテッラ」を使った「ナスとトマトの重ね焼き」を、いずれも久しぶりに作りました。新潟のナスの多様さを、たっぷり味わった思いです。

安心な野菜と、その新鮮さは料理人をとてもリラックスさせてくれます。水原では、基礎食材にのんにく、玉ネギ等も無農薬で育てたものをいただいています。

## 晩秋から冬へ

そろそろ猟期です。今は鹿が増えすぎて被害がひどいらしく、夏にも害獣駆除の肉が届きました。送られてくる肉は新鮮で、撃った日も、何才くらいの雄か雌かもしらせてくれますので、熟成を考えて調理に入ります。友人から直送されるジビエしか使いませんので、完全にあてにはできませんが、昨シーズンは、年明けから毎週届き、部位によってたたき(カルパッチョ)に、シチューに、オープン焼きにパスタソースにと使い分けていました。食されたお客様からは、「くせは全く感じない」という言葉をいただいています。猟期まった中の年末年始の御会食にも気軽にお問い合わせ下さい。

今は秋トマトと、季節野菜のスパゲッティが好評です。寒くなれば、「冬野菜のグラタン」→「ラザニア」という定番の流れ、春先まで一年で一番おいしい葉野菜によるサラダのシーズンとなります。

## ターヴォラ (食卓)

当店では、父の代から使っている6人掛けの2つのテーブルの間に幅75cm、奥行93cm、天厚10.5cmの朴の木を加工した2人がけの席があります。これは妻の祖父喜四郎が使っていた裁ち板を半分にしてテーブルに仕立てたもので、元は長さ6尺、大人3人でもどうにか運べるかどうかというものでした。

保板喜四郎は、新潟小学校で坂口安吾と同級生、鍋茶屋の裏にあった仕立屋のおかみに見込まれて十三歳で弟子入りし、後には花柳界芸妓専門の和服仕立師となり、本町10で大勢の弟子を持ちました。八十を越えても現役でしたが、住んでいた一角が平成2年に取り壊され、大橋屋の隣に居を構えて仕事を続けます。晩年は一人前になるまで責任を持つことはできないからと、弟子は取らなかったそうです。

時が経ち、どこにも引き取り手がなく、家の玄関に立てかけられていたままの裁ち板を何とか活用して残せないかと考え、2台のテーブルとして再生させたものは、親族にも、よく生かしてもらえたと喜んでもらえました。

オープンから1年ほど経った頃、私は、この大きなテーブルの朴の木のひび割れの中深くに残された5本のまち針を見つけました。玉のない、両端がとがったまち針で、長年の間に、こぼれたまっていたもので、テーブルに加工した家具職人たちが気がつかなかったようです。

喜四郎と妻キヨによる孫たちへの贈り物(訪問着、切れ端を利用した和小物、亀の子等)は、親族の間で大切に受け継がれています。

パスタと肉料理の両方を楽しんでいただけるランチコースは、

夜におでかけできない方にもおすすめです。また、記念日や

パーティーなどには、小さな店ならではの調整ができます。気

軽に御相談ください。