

如是庵・洗心亭と皆様をつなぐ

浜松市細江町小野 100-2

☎ 053 (523) 0043

# 自然園北山レター NO.145

光の春がやってきました。

先日、お祝いごとなので、と特別メニューのご依頼があり、鯛の尾頭付きのお料理をお出ししました。

普通の塩焼きとは違うのがお分かりいただけますか？

如是庵では、お祝いの席に、お赤飯と合わせてお出ししています。

真鯛の旬は冬から春、新生活のスタートの時期にもふさわしい、お魚です。



## 今月の女将レター・・・竹の子はエライ



★ここ北山の竹林は、毎年4月に入るとまもなく、竹の子が顔を出し始めまるのですが、今年はこの暖かさ、もう少し早くなるのではと、そわそわ心待ちにしているこの頃です。

★多くの野菜が温室やビニールハウスで促成栽培され年中出回っている中、竹の子だけは時季にならないと見られません。がんこ者です。その点でまず竹の子はエライ！

★また竹の子一本でよくもこんなに料理ができるという点が次のエライ！です。たとえば木の芽あえ、姫皮の梅肉あえ、筍しんじょ、筍の煮物炊き合わせ、田楽、つけ焼き、木の芽焼き、天ぷら、サラダ、お寿司、シュウマイ等々、本当にエライものです。

★そして、食べられずに伸びて竹になってしまうとこれ又、箆にざるに、籠に、垣根にと様々な竹細工、美しい工芸品に、そして水や空気を清浄化する竹炭にと、どこまでも私たちの役に立ってくれます。実に実に竹の子はエライのです。

★ところで、読者の皆様ならご存知の鎌倉在住の料理家、辰巳芳子さんのことを紹介するテレビ番組、ご覧になりましたか？ブログにも書きましたが、NHKテレビのプレミアム10「辰巳芳子の四季」(4月5日夜10時～11時半放映)の中で、辰巳さんが竹の子を料理されているのを興味深く拝見しました。辰巳さんいわく、料理は表面を飾ることばかりしてはダメ、下ごしらえをていね

いにしっかりすることが大切と。特に竹の子はそうでなくては、美味しくいただけませんね。そんなことも皆様にお伝えし分かちあえたらと、竹の子の料理教室を開きます。ぜひ、ご参加下さい。今年の春は極上の竹の子料理を楽しみましょう。



### 筍・料理教室のご案内

- ★ 日時 4月11日(水)  
10:00～13:00
- ★ 会場 洗心亭 ★先着10名限定
- ★ 参加費 5000円

◆女将が調理、説明するのを見ていただくことが基本ですが、多少はやっていただくことがあるかもしれません。状況を見て、判断の上、行ないます。

◆お天気がよければ、洗心亭のすぐ隣の竹林で竹の子掘りを体験していただけます。

◆まず、筍のゆで方と保存の仕方を説明の後、下記メニューを調理します。

筍とフキのお寿司 / 木の芽あえ  
煮物 / 天ぷら

◆その他筍料理2品とデザートをご用意し、併せて召し上がっていただけます。

3月末まで →  
切り取ってお持ち下さい。

粗品  
進呈券



2月

お客様の声・・・ご協力ありがとうございます。

お料理は、心からおいしく頂戴した。
優しい味、お味のつらがる感じ。
空間がいつも心地よかったです。
毎日のように、暮らしている。
心も体も、洗心亭様で気がし
りフレッシュできました。
季節ごとに、来ることがあ
り、ありがとうございます。

後日、洗心亭のご予約をいただきました。あり
がとうございます。小さなお子様がたくさんお
いでとのことですが、洗心亭の貸し切りなら他
のお客様のことを気になさなくてもいいので、
ゆっくり楽しめますね。ご要望はお早めに。
検討いたします。

一つ一つのお料理が手作りの美味はか
別、楽しくいただきました。ふたんの生活では、
この様な、静かな、清潔な環境で
お食事といたたくことは、できないので、
いつもつらがることかできました。

新しい畳のかおりはいかがでした
か？材料のイグサ、吸保湿性に優れ
ていることで、注目されていますね。

どのお料理も優しい味で
とてもおいしく頂きました。
春を感じることが出来て
体も心もいやされた様です。
個人的には、田楽、鯛のお料理、
デザートゼリー、白みその汁ものが
好きです。もちろん全て満足でした。

夜のお客様。鯛とカン
パチの昆布じ
め、鯛菜飯を召し上
がっていただき
ました。焼いた鯛の
身ほぐして嫁
菜を入れた菜飯で
す。

3月3日、あまりに暖かくてお天気がよかったので、
急遽臨時営業の「洗心亭」さんへ。(中略) 帰り際、
スタッフの方とお話していたら、「シャーベット、息
子さんでも食べられたでしょう？女将が『これなら
アレルギーがあっても食べれるね！』って言ってた
んですよ」って教えてくださったんです。牛乳アレ
ルギーがあるってということは、1、2度話したこと
があったとは思いますが、しっかり覚えてくださ
ったんだなあ・・・って、その女将の心遣いとと
ても感動して、ますます洗心亭さんのファンになっ
ちやいました。ほんとお店のお名前どおり、心が洗
われる場所です。

ブログに書き込んでいただき有難うございます。
喜んでいただけて、私たちも嬉しいです。

お客様なつかしの味

洋食屋「好亭」のコロッケ



庵原直子 様

多分昭和30年代の末か40年代初め、商工会議所(現ザザシティ西館あたり)の地下にあった、「好亭」のコ
ロッケをごちそうになった。ごちそうしてくれたのは鍛冶町の喫茶店「N氏」のマスター。地下へ降りて店のドアを
開けるか、開けないかというぐらいのところで、「ちょっと銀行へ行ってくるから店番してね。コーヒー自分で入れ
て飲んで！」と客の私を置いて出ていってしまう。銀行なんて、うそ、うそ！昼間からお酒を飲みに行くのだ。
私はちゃんと知っているからね、と悪態をつく。

そんなある日、お礼と言って「好亭」へ連れていってくれた。自分はビールを飲み、私にはコロッケを注文して
「おいしいよ」と言った。コロッケ？肉屋の20円のコロッケとはどう違うのかな、本当においしいのかな？自分
はいつだってお酒ばかり飲んでいて、食べ物の味、わかるのか？！

N氏こと、中村さんもたまには本当のことを言う。唯唯おいしかった。レストランの味だと思った。今は「好亭」
もN氏もなくなってしまった。うすぼんやりした記憶の彼方に、白いお皿の上の美しい茶色のコロッケが浮かび上
がる。そして、カリッとした香ばしい衣の感触は、今も舌の先に残る。私にとって、なつかしの味というのは、そ
の時々の人との思い出と重なる。

お知らせ・・・ お問い合わせは如是庵まで

☎ 053(523)0043

- ★洗心亭を1日1組限定10名様以上でお貸しいたします。お弁当付でお1人2500円から。句会などにどうぞ。
- ★洗心亭の田楽弁当は10名様以上で予約にて承ります。(2000円・3000円)
- ★如是庵は昼5250円のみ、夜は6000円～のコース料理のみです。予約制になっておりますので、早めにお電話で
お問い合わせください。