

如是庵・洗心亭と皆様をつなぐ

浜松市北区細江町小野 100-2

自然園北山シター NO.148

☎ 053 (523) 0043

NO.148

お待たせしました！！

洗心亭・7月7日～9月末まで土日営業

昨年夏、小さいお子様からお年寄りまで、たくさんの方に召し上がっていただいた自家製みつのかき氷が7月7日七夕の日から1年ぶりに登場します。もちろん無添加、5～6月に準備したいちご、夏みかん等々に甘さもひかえ目のみつを加えます。田楽とあわせてどうぞ。7月は16日(月)も営業。台風など悪天候の場合、お休みすることもあります。11:30～16:30(ラストオーダー)です。お問い合わせは☎053-523-0043まで。



注文の都度、自家製の白みつに生のモモをミックスしている「噂の??かき氷」

6月 お客様の声・掲載へのご協力ありがとうございます。

とても良い季節に利用させていただき
このおの声を耳にしなごの料理教室を
ないしを大きたててくれました。

自然に囲まれて 心地よ、いりた
時間をゆっくり過ごすことが
いかに大事か。 あつたうにたれた。

心と心、心と心
心か込込、ているの
天候の中、感じました
自然の優しさ、おいしい料理
ステキな友と。
本当に幸せなひと時を
過ごすことができました。
ありがとうございました。

大変おいしくいただきました。
またぜひ来たいと思います。
お預めのお店としてお友達にも
教えてあげたいと思いました。



←料理教室の柿の葉ずし

日本食を見直しました (料理教室に参加して)

友人からすすめられて参加しました。柿の葉ずしがテーマでしたが、ちょうどハチクの時期で、最初にすぐそばの竹林において、竹の話を女将さんから聞きました。孟宗竹とハチクのちがいか竹林の手入れの仕方とか。その間、竹林をわたる風がさやさやと葉ずれの音をプレゼントしてくれました。とてもいい気持ちになりました。

洗心亭での料理教室は、要所要所を参加者が実際にやってみるもの。たとえば、柿の葉ずしなら下処理の済んでいるサバを握るとかです。もちろんレシピはあって、一連の説明はあります。今までちらし寿司とか巻き寿司はやったことがありましたが、握りも何とかできるかな、という気持ちになりました。ハチク入りのしゅうまいは鶏のひき肉に塩だけで味付けしたシンプルなものでしたが、あっさりとおしくびっくり。家で早速作ってみました。春巻き、梅酒を使った梅寒天、デザートにあんみつと続き、日本食を見直した半日でした。人数も多くないし、親しみやすい雰囲気の中での楽しい料理教室でした。(O)

次回料理教室は梅雨が明けてから。テーマは「夏は精進で」を予定しています。

今月の女将レター・・・ホタル・蛍

このところ夜7時から8時頃、如是庵（北山）の庭を流れる水路や湿地に、ホタルが舞います。ずっと昔はこの辺り一帯はホタルの名所でしたが、山がみかん畑に開かれて、水量が減り、また農薬の散布などで激減してしまっただけです。今では見事な乱舞は見られませんが、闇の中に数匹が点滅する風景もまた、趣があります。

今からおよそ60数年前、戦争の末期、私は細江町気賀の街中住んでいましたが、夜になると艦砲射撃の攻撃で浜松方面の空が赤く見えました。もうすぐこの辺もやられるかもしれない、大人たちがそう言っていました。私は祖父に手を引かれてここ如是庵のある北山の地に歩いて逃げてきました。途中、井伊谷川にたくさんのホタルが光っていました。

祖父は私をこわがらせないためか

ホーホーホタルこい

あっちの水はまずいよ

こっちの水はあまいよ



とうたってくれ、私は祖父の手をしっかりと握って如是庵までたどりついたのでした。

ホタルは古くは枕草子や源氏物語に、新しくは細雪、蛍川、火垂の墓など様々な文学に表現されています。それだけ昔も今も人はホタルに心ひかれてきたのでしょ。私もいつかホタルをイメージした和菓子を作りたいと思っています。黒糖かんに黄味あん、もちきびを散らして等々、なかなかまとまりませんが。

お客様 なつかしの味 ―― 「うな^{きゅう}久」のうな井

山村行志 様

「うな久」が、店を閉じて9年にもなるのに、あのうな井の味が忘れられない。

浜松市役所の近く、池町（当時）の住宅地の一角、のれんがなければ通り過ぎてしまうほどの小さな店。ドラマ「君の名は」ブームの1953（昭和28）年ごろ、朝日新聞記者だった父が、知人の紹介で通い始めた。7年後、オヤジは交通事故でサッと天上へ旅立ったが、同業の私が引き継いだ。

江戸風のようにうなぎを蒸さないで、さいた身を炭火で焼く関西風。タレがまた絶品。コクがあるのに、しつこくなくあっさり味。そり返った肉厚のうなぎが、どんぶりからころげ落ちそうな迫力。だから、うな重でなく、やっぱりうな井。

東京本社写真部へ転勤してからも、里帰りのたびに訪れた。浜松周辺を取材に行くカメラマンにも必ず紹介した。「ヤマちゃん、おいしかったよ。さすが本場だね」。仕事のことはそっちのけで、しばらくうなぎ談義に花を咲かせたころがなつかしい。



★ 木の質感をいかしたリフォームをお考えの方へ ★

如是庵グループ企業の「廣」-hiro- では、木材と自然素材（珪藻土・植物性低害質エコオイルなど）を使ったキッチンやリビングのリフォームをお受けしています。オーダーメイドキッチンでお料理を作りたい、と思っらっしゃる方、どうぞブログを閲覧の上、ご連絡・ご来店くださいますよう。

浜松市東区植松町 257-10 TEL:053-462-7071（木・金・日営業 但し7月営業日変更予定）
ブログ http://yaplog.jp/l_hiro/

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、お早めにお電話でお問い合わせください。