

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

☎ 053 (523) 0043

自然園北山シター NO.149

◆セミの声が賑やかになってきました。いよいよ夏本番です。私達の祖先は、暑さをしのぐ様々な工夫を編み出してきました。冷房にばかり頼るのでなく、例えば風鈴の音色で涼しさを演出してみるなど、それぞれにふさわしい方法で省エネ生活を心がけたいですね。

◆洗心亭が営業して2週目、せっかくの3連休は台風で台無しでした。15日、16日にも洗心亭をお訪ねくださった方がいらして恐縮しました。16日は晴れましたが、小さいながら山ですので、いろいろ片づけがあり休業いたしました。営業するかどうかはギリギリまで悩むため、お知らせはブログでとなります。



ほろ苦い大人の味、夏ミカンかき氷。昨年は8月初旬、シロップ切れでメニューから姿を消しました!! 今年も恐らく、代わってスイカが登場します。

洗心亭

営業日：7月7日～9月末までの土日

営業時間：11:30～16:30(ラストオーダー)



台風など悪天候の場合、お休みすることもありますので、ご了承ください。

お問い合わせは☎053-523-0043 まで。ブログもあわせてご覧下さい。YAHOO、GOOGLE 共に洗心亭で検索すれば、1ページに出てくるはずです。よろしくお祈りします。

7月お客様の声
掲載への協力ありがとうございます。

◆ によぜあん ◆

新緑と目のカゲンが本と同じで感激しています。今日は素敵な料理をありがとうございました。

「トシを抜ける」と...川端康成の世界を思わせる景観に浜松市?と思っただけ...民家の静けさ、周囲の景色が圧巻! 食事に陶器の茶碗、薄味料理にしては程よい味付けで、素材本来の味と存分に楽しませていただきました。梅雨時期は雨模様でしたが、16日(夜)は一時は雨が止みました。

----- お知らせ -----

梅雨明けと共に如是庵のメニューが夏バージョンに変わります。トーガンの椀物、サツマイモの梅煮、ナスの田楽などが登場です。

◆ せんしんてい ◆

氷のシロップがめずらしいのがたくさんあって、おもしろいととてもおいしかった。

初めて お邪魔しました。お店に入ったとたん、とってもさわやかな感じがして木のにお家っていいなと思いました。お店のうもとっても優しいってごはんも美味しいデザートもさびに感謝!! 桃かき氷にもびっくり!!



田楽

「my 箸」歓迎します。使いまわしのできる箸を探していますが、なかなか、いいものが見つかりません。

今月の女将レター・・・調理室から

昔、生田流の琴三弦に親しんでいた頃、合奏の相手と「この曲は緩急のつけ方が難しいわね」とよく言い合ったものです。西洋音楽のような何分の何拍子というきまりのない古典邦楽では、弾く人の間合いや緩急のつけ方で、曲の仕上がりや趣が違ってきます。舞楽や能楽などでは序・破・急ということも言われます。

最近、厨房で調理をしていて、この仕事にも緩急って大切なんだなと感ずることがあります。なんでも手早くすればよいのではなく、ここはゆっくりやわやわと、この作業は一気に、強く絞ってそっと押してなど、まさに緩急自在、これを修得して自分のものにするには、まだまだの私です。

幸田文さんの名作に「台所のおと」という短編小説があります。昭和37年、『新潮』誌上で読んだ時、私はまだ20代で、自分とはほど遠い料理人夫婦の話という内容にもかかわらず、凜とした格調高い文に大変感銘を受けたことを覚えています。最近又読む機会があり、昔日の感銘は変わりませんが、私自身が調理する人になっている現在は、別の実際的な観点からも考えさせられました。

「台所のおと」は小さな料理店を営む夫婦の物語。料理人の夫佐吉は一ヶ月ほど前に病気になって寝込んでしまった。若い妻のあきが夫に替わって料理をこなし、客のもてなし、看病もする。襖一枚へだてて寝ている夫は妻の一つ一つの働きをその台所の音で感じ取る。

「あきはもともと静かな台所をする女だが、この頃はことに静かではほんとうに小さな音しかたてない、、、」に始まる。そして最後。死期の迫った佐吉が「油もいい音をさせた。あれはあきの音だ（中略）いいか、角たつな。さわやかでおとなしいのがおまえの音だ。その音であきの台所は先ず出来たというもんだ」と終わります。

翻って、如是庵の台所はどんな音をたてているのでしょうか。私の音は？従業員の音は？幸田文さんの様な方が聞いていたら何というだろう？ちょっと恐ろしくなりました。静かにやわらかく心地よい音が聞かれる台所になった時、如是庵の料理も真に「洗心料理になるのかも？



「とろろや」社長なつかしの味 ―鶏のササミのフライ

私はよくこの質問を人になげかける。「ねえ・・・大好物は何？」

私の大好物は小さなおときから変わらない。「鶏のササミのフライ」である。我が家ではカレーのお肉も鶏肉、煮物も鶏肉と、牛や豚よりも鶏肉を使ったお料理が多かった。その中でもこの鶏のササミのフライは格別！ササミにシオコショウをして揚げるのでそのまま熱々をソースも何もかけず、食べる。1本2本・・・小学生の時でも5本は軽く食べることができた。次の日には冷めて、フライのパン粉がしっとりしたササミのフライに塩をつけて食べる。これ1本でごはんは軽く2杯はいけた。大学生になってひとり暮らしをしていた私が帰省すると、1日目の食卓には山盛りのササミフライが必ずあった。

亡き祖母がササミをほおぼる私を見てよく言っていた。「愛ちゃんはお大尽様にお嫁にいけないといけねえ」。祖母が若いころは、鶏のササミは高価なものだったらしい・・・お大尽さまにお嫁にいけないが・・・「とろろや」のメニューには必ず「鶏のササミのフライ」を載せている。（もりぐちあい）



とろろめしが名物「とろろや本店」は☎053-448-1905・[とろろやメイワン店]は☎053-413-1466 いずれも年中無休

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。