



## 皆様の第2の食卓

# Tavola Ganba 亭便り

0014号 2010.6.30 発行

発行者 Tavola Ganba 亭  
南9条西18丁目1-1 旭山公園通  
011-520-2600 Fax 011-520-2601

平日 12:00~22:30 日祝 12:30~22:30

定休日 毎週月曜日 第3火曜日

<http://www.tavola-918.com/>

### Tavola Ganba 亭の姿勢

店内は全席禁煙です。

Tavola Ganba 亭はイタリアレストランです。しかも個人経営の小さなレストランです。そんなレストランがこの世界の数あるレストランの中からお客様に選んでいただくにはどうしたら良いかと言うことを何時も考えミーティングの議題になります。方法は色々あります。量を増やす。美味しくする。これは当たり前。安くする。速くする。この二つは牛丼チェーンでもないちっぽけなレストランでは限界がありますし味に直接的影響が出ます。そこで出た結論はできる限り既製品を使わず自分たちの手作りで行こうと言うことです。瓶に入っているもの(ビール、ワイン、コーラ等)以外は店での手作りで行こうというのが Tavola Ganba 亭の基本方針です。代表的なのが生ハムやロースハム、手打ちパスタなどです。実を言うと瓶ものでも自家製があります。あるスパイスを使ったリキュールやカプリ島名物のレモンチェッコなどは自家製です。国税局には内緒ですよ。



カプリ名物レモンチェッコ

### 亭主の独り言 井戸堀

鳩山さんが辞めた。この数ヶ月の経緯からすれば仕方ないことだろう。政権を担った時に、マニフェストも「現実に照らせばできることできない事がある」と宣言して謝ってしまえば良かったのと思うのだが、本人の見るからに真面目な性格からできなかったのだろう。母親からの嗜与にせよ自身の金を政治資金に使ったのがいけないというのにも気の毒な事だった。「井戸堀」という言葉はもう死語なのだろうか。「井戸堀」どころか大邸宅ができてあがるらしい。理想からすれば政治家は職業では無くボランティアであるべきだと思うのだが、そうなれば私利私欲に走る不逞の輩が出るだろう。思い切って議員定数を半分にして歳費を二倍にする。それ以外の金品のやりとりは一切厳禁厳罰にしてはいかがだろうか。(井戸堀=家屋敷や財産をすべて売り払い井戸と堀しか残らないほど政治活動や選挙運動に私財をつぎこむ様)



フォロ ローマナ 元老院議場跡

### 今月の一皿 茄子

茄子とモッツアレラチーズのトマトソース。茄子はイタリア料理でも和食でも人気の食材です。茄子は油と相性がとても良い食材です。Tavola Ganba 亭でも「茄子とベーコンのスパゲティ」「茄子のグラタン」アンティパストにアンチョビやパルメザンチーズを焼いた茄子でまいたものをなどがメニューにあります。チーズとも相性が良いのです。和食では焼き茄子、油で揚げた茄子の煮浸しなど中華では「麻婆マーボ茄子」が有名。でもこれは日本が発祥の中華料理です。インドが原産地と言われ、日本には奈良時代に渡来して「奈須比」と言われ後に転じて茄子とよばれるようになったそうです。北海道にすんでから初めて「なすび」と言う言葉をきいたのでっきり方言かとおもっていましたが、由緒正しい言葉だったのですね。



茄子とモッツアレラのトマトソース

# 紅茶 Tè #7

#14P2

わたしが子供だった頃にはコーヒーは外の喫茶店で飲むもの、紅茶は自宅で飲むものだった美味しく淹れられるかどうかは別にしてティーバッグであれ茶こしてあれ簡単に楽しむことができた。反面コーヒーを自宅で飲むというのはかなりのマニアだった。今みたいに家庭用のコーヒーマシーンがあるわけでも無くサイフォンかドリップで淹れなくてはならない。コーヒー好きの弟がサイフォンを買ってきたがそのとき一緒に買ったコーヒー豆が無くなるころにはもうめんどくさくて飽きて仕舞った。あれから〇十年レギュラーコーヒーを家庭で飲むことは珍しいことでは無くなった。デパートやコーヒー店の豆売り場をみればそれを実感するでしょう。コーヒーの香りや味に対して紅茶の味と香りは繊細なのではないかと思うのです。基本的にはコーヒーはアウトドアで男性的、紅茶はインドアで女性的な飲み物だと思います。Tavola Ganba 亭でも紅茶のご注文は圧倒的に女性が多いです。紅茶は自宅よりも紅茶専門店のほうが美味しい時代になり紅茶党は少数派になりました。でもこれまでの6回を読まれた方は美味しい紅茶をいつでもご自宅で楽しむことができますと思います。



コーヒーサイフォン

## 「かごめかごめか」その2



10分足らずのクルージング

海といえば湘南や伊豆の海しか知らなかった私は北海道の海岸に群れ飛んでいる鳥(ごめ=海猫)をみてビックリした記憶があります。ごめと言う名はカゴメが詰まったもので同じ鳥だともっていましたが、同じかごめ属ですが違う種です。海猫が正式な和名で、鳴き声が猫のようだからだそうです。演歌には海猫が良く登場しますがカモメは皆さん良くご存知の「かもめの水兵さん」が一番有名でしょう。水兵さんといえばセーラー服ですね。初めて香港に行った〇十年前九龍と香港島を結ぶフェリーに乗りました。栈橋に向かうと遠目にかいがいしく働いている何人かのセーラー服姿が見えました。妻は無邪気にカゴメの水兵さんを口ずさんでいる。栈橋に近づくにつれセーラー服の正体が明らかになり妻の口ずさみも止まりました。すがすがしい若者のセーラー服姿を想像期待していたのがみごとに裏切られたのです。その実態は薄汚れたセーラー服を着たくたびれたおじさんたちだったのです。海軍の水兵さんではなく労働者なので当たり前なのですががっかりしました。気を取り直してアッパーデッキのチケットを購入香港島セントラルまでのショートクルーズを楽しみました。その後香港に遊びに行くたびに時間があればスターフェリーのショートクルーズで涼しい海風をつかの間楽しんでいました。もちろんセーラー服には目を向けずにです。懐かしい思い出です。

## お待たせしました。2弾

イタリアトスカーナの名門ワイナリー“アンティノリ”から毎年夏を控えたこの時期にリリースする赤白のワインです。フィキモリ(赤)カブスーラ ヴィオラ(白)です。どちらも良く冷やして飲みます。夏の暑いときには良く冷えた白ワインが好まれるのはイタリアとて同じです。そこで「アンティノリ」がひやしても美味しい赤ワイン「フィキモリ」開発したのです。よく冷えていても黒無花果(フィキモリの由来)のような香りがしっかりとします。

きりっと冷えたワインにトマトとモッツァレラのサラダなど最高のコンビです。

フィキモリ	ネグロアマーロ 100%	グラス 650円	250ml 1250円
カブスーラ ヴィオラ	トレピアーノ シャルドネ ピピアンコ	500ml 2450円	750ml 3600円



## スタッフから一言

室井 直行 (山羊座)



好きな食べ物 麺類(ラーメン、パスタ)  
 嫌いな食べ物 西瓜、酢の物  
 歩くのが好きなので何処に行くのもテクテク、札幌駅ぐらいなら歩いていきます。お財布と体の健康には最適です。



前号はこちら

<http://www.tavola-918.com/images/now/N13.pdf>