



## 7月のトピックス

- 我が家の景況感
- 一期一会の一服
- 梅雨穴子
- 緑ちょうちんの集客効果？



## 我が家の景況感-2010年夏

暑中お見舞い申し上げます♪迫前です。

近畿地方も猛暑が続く毎日ですが、皆さま、いかがお過ごしですか？

さて、「近頃、海外旅行の話題が掲載されて無いね。」と感想メールを頂きました。そうなんです！私が年1回、楽しみにしている海外旅行は、ここ2年見送りされています。これだけ長く国内景気が悪いとやむおえません。不測の事態に備えて、我が家の財務省役である主人の指示で家計引き締めが続いております。海外旅行のかわりはワインの世界一周旅行。ワインバーで世界各国のワインを飲み比べています。只今、サッカーワールドカップ-南アフリカ大会で優勝したスペインの祝勝気分でスペインバル(居酒屋)を楽しんでいます。スペインバルでは、タパスと呼ばれる前菜のおつまみ、値頃のワインが魅力です♪しばらくは、大きな楽しみは期待できないので小さな楽しみを工夫しています。私は、どこに居てもおいしい肴とワインがあればいつでも幸せになれます。

# 一期一会の一服



最近私は、能鑑賞や狂言や小鼓が趣味という友人達の影響を受けて、日本の伝統文化に触れる機会が増えました。先日は、自宅に茶室のある友人にお願いしてお茶会体験をさせて頂きました。茶室という特別な空間で頂く一服は、とてもすがすがしいものでした。そんなお茶会体験をご紹介します。

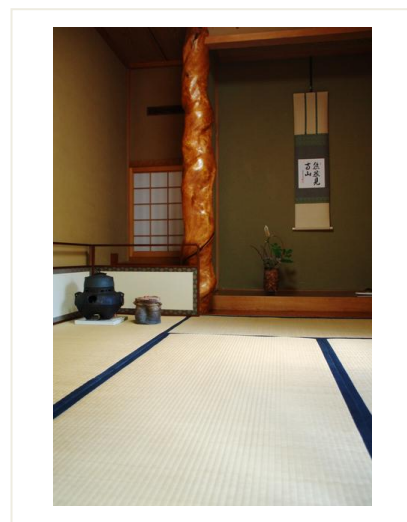
今回はお茶の作法を知らない友人3人と共に裏千家の先生からご指導頂きました。始める前、「お茶も礼に始まり、例に終わる。」ということで正座でのお辞儀 2 種を教わりました。1 種類目は、真のお辞儀と呼ぶ、両掌を畳に付けて深々とした本格的なお辞儀の仕方です。2 種類目は、行のお辞儀と呼ぶ、指の第 2 関節まで付く、軽なお辞儀の仕方です。この使い分けを理解すると、「さあ今から始まるぞ！」と気持ちがぴりりと引き締まりました。

まず初めは、空の茶碗を使って持ち方と飲み方の説明を受けました。飲み方は、TVなどでよく見かける、茶碗の正面を避けて右に 2 回まわしてから飲むというものです。飲み終わると飲み口を懐紙か指でぬぐい、くるくると元の位置に戻して茶碗を置くという一連の動作です。右手で茶碗を持ち、左手は茶碗に添えるというごく自然なものですが、頭では判っていても体が上手く反応しません。「高価な茶碗を落としたらどうしよう？」と冷たい汗が噴き出してきました。初心者相手に高級な茶碗が出るはずないなど、その時は気が付きませんでしたけど。

ここまでがウオーミングアップで、いよいよ本番になり茶室へ入室します。茶室は、高さ 80cm 程しかない、にじり口と呼ばれる入口から順に入ります。にじり口の由来は、その入室

方法にあります。にじり口から正座のまま両手を着き、膝をにじりながら入ることからそう呼ばれます。また入口の低さは、位が高い人にも頭を下げさせることも目的になっています。入室後は座る並び順も重要な意味があります。まず正客(しょうきやく)と呼ばれる主賓が上座です。正客は、茶道の知識があり、挨拶も必要になるという重要な役どころです。幸い私は 2 番手に座ることになりました。

全員が、着座すると茶室のしつらえを解説して頂きました。4畳半の室内はシンプルで非日常の空間ですが、おもてなしをする主のセンスと品の良さが感じられます。床の間には、一期一会という文字の掛け軸、籠に活けられた清楚な花、名水が入っているという釣瓶水指(つるべみずさし)が涼しげな季節感を演出しています。



次に、上用(じょうよう)という、お饅頭を頂いたあと、いよいよお茶を頂くこととなります。お茶は、お薄をお弟子さんが立てて下さいました。右手の手首の角度を一定に保ち、茶筌をリズムカルに前後に動かすことは一見簡単なようで難しいです。皆がその動きに注目し茶筌を動かすシャカシャカとした音が茶室内に広がります。リズムカルな音が心地良くて、世俗のことを忘れ……とはいかず、さきほど習った作法を頭の中で確認していました。そして、私の前に泡が細かく揃ったきれいな抹茶色のお茶が出されました。茶碗を持ち上げると、お茶の良い香りがします。一口目に感じたのは程良いお茶の温度の加減です。味は抹茶の味ですが苦くなく甘みも感じられました。

そして皆がお茶を飲み終わると最後に、お茶碗やナツメと呼ばれる漆塗りの茶入れなど、茶道具の鑑賞方法に関する解説がありました。さすが茶道は奥が深いと皆で感想を述べ合い 30 分程で茶室を退室することになりました。ここで私に問題が発生します。足がしびれてすぐに立てません。お恥ずかしいのですが、私は正座が苦手です。10 分程が限界で途中

何度か足を崩してしのぎましたが、お茶の作法よりも正座に問題があるとは伏兵でした。

これまで敷居が高いと敬遠していましたが、茶道体験が出来た貴重な機会でした。お茶を楽しむ余裕はまだありませんでしたが、茶道はおもてなしする心と、それを受ける感謝の気持ちのコミュニケーションが洗練された作法に集約されているのでは？と感じました。また、着物の似合う師匠の凛としたカッコよさと、お茶を習うお弟子さん方の礼儀正しさや立ち居振る舞いがとても素敵でした。日頃はアクティブな私も茶道を習い、日本の伝統文化を語れる素敵な女性を目指してみるのも良いかと考えました。

日本の伝統文化である茶道体験は経営者の皆さまにはオススメです。

## 梅雨穴子



刺身・焼き霜・湯引き 3種盛り

祇園祭りのこの季節にハモ料理ではなく「旬のアナゴ料理を食べに行こう。」と、お誘いを受けました。私がアナゴで思い付く料理は、焼きアナゴを使用した押し寿司やてんぷら、茶碗蒸しや雑煮の中にある、きわめて脇役的な存在です。そのため、一度気合いを入れてアナゴを調べてみることにしました。

アナゴもハモも細長い魚です。ぎざぎざした歯があるこわ〜い顔をした、どちらもうなぎの親戚です。ハモは、ウナギ目ハモ科に分類される魚の一種。全長1mほどで最大 2.2m にもなり高級食材です。アナゴは、ウナギ目アナゴ科に属する魚類の総称、オスが 40cm、メスは 90cm 程度です。国産は割高なので、スーパーで販売されているのは韓国産が主流です。

年中いつでも食べられるアナゴにも旬があります。産卵を終えて体力の回復する梅雨明け7・8月に掛けて。そのためその旬には、梅雨アナゴ、夏アナゴと呼びます。それともうひとつ1~2月の冬場もおいしいとされています。

アナゴは、うなぎと比較すると脂っこくなくアッサリして、じんわりした甘みが特徴です。食感、小骨の多いハモと違いしっとり滑らかです。調理方法は、定番の焼き物をはじめ、新鮮なら刺身やしゃぶしゃぶで頂きます。刺身は、ヒラメの縁側のように脂の乗った感じ。衣はサクサク、アナゴはふんわりとするてんぷらもおいしいです。一風かわったところで、フライにして「アナゴバーガー」という食べ方もあります。まだ、食べたことはありませんけど。



蒸し穴子

そして、私好みの一品は、やっぱり蒸したアナゴです。蒸したアナゴを炙ってパリっとした海苔で巻き、甘目の醤油たれを付けて食べるとふんわりとした食感と甘み、そして海苔の食感がマッチします。余談ですが、アナゴは海苔との関係が深い。それはうなぎやハモと異なり、アナゴの皮はうすく、蒸したり、煮たりした

ときの身は少し頼りない。そこで料理にはしばしば海苔が登場します。握りの蒸し穴にはベルト状に細く切った海苔を巻く安定させてますし、アナゴと胡瓜の細巻きや、アナゴの炊き込みご飯にも仕上げには海苔を散らすなど、味も含めアナゴと海苔の相性ばっちりです。

さて、細長い魚の御三家、うなぎ、ハモ、アナゴ。細長い魚のキング・オブ・キングは、やはり、うなぎでしょう。そしてハモは、骨切りという手間も必要ですし期間限定高級食材として君臨するクイーンの風格。それらと比較してアナゴは、年中いつでも食べられる庶民派。ここまですらわざわざアナゴ料理を食べに行く良さを見出せません。そこで、8月には淡路産アナゴを実際に調理してみます。このアナゴレポートは次回に続きます。

旬を迎えた細長い魚の御三家は、どれも栄養価が高く夏場の疲労回復には効果的です。アナゴには、DHA、EPA、ビタミンA、亜鉛、カルシウムが豊富に含まれますが、脂肪もウナギの半分以下ですので、カロリーを気にする方にも最適です。是非、アナゴを食べましょう！

参考:アナゴ料理専門店 阪急王子公園駅 韋駄天 <http://www.idatensan.com/>

# 緑ちょうちんの集客効果？



「会社帰りに赤ちょうちんで一杯。」現代では死言でしょうか。昔から赤提灯は居酒屋・やきとり屋の店先のシンボルですが、ちょっと左の写真をご覧ください。今号に紹介したアナゴ専門店の店先です。緑色の提灯が下がっています。

職業柄、青色の看板と緑提灯とは集客力の無い色彩の取り合わせで残念に思うのですが……

そこは置いておき、通常、飲食店の提灯の色は、赤もしくは白が定番です。私も、初めて緑提灯を京都で見つけた時は、なぜ緑色と疑問を持ち調べてみました。

緑提灯の意味とは、日本の農林水産物をこよなく愛でる粋なお客様のため、カロリーベースで日本産食材の使用量が50%を超えるお店で緑提灯を飾っているという活動に参画していることを表しています。提灯には星の数で地場産の素材を使用している割合が一目できるようになっています。発案者は、元中央農業総合研究センター所長の丸山清明氏という方です。商売柄どれだけ集客効果が出ているのか気になりますが、店主に緑提灯の効果をお聞きする時間が無かったので、何か情報をお持ちの方があれば教えてください。

参考:緑提灯 <http://midori-chouchin.jp/>

株式会社ウイズワンニュースレター編集部 発行人 迫前美鈴

**株式会社ウイズワン**

〒650-0022 神戸市中央区元町通6丁目8-10 山端ビル206 TEL:078-360-6115

【ホームページ制作】<http://blog.withone-jp.net>

【セールスサポート・セミナー】<http://withone.net>

【美酒美食ワインブログ】<http://bichelin.exblog.jp/>

Copyright©WITHONE, All rights reserved.