



発行: 株式会社北原産業

〒710-0298 岡山県倉敷市玉島爪崎324

TEL (086) 526-3040 (代) FAX (086) 525-1322

ホームページアドレス <http://www.starpac.co.jp>

兵庫

旬菜館



80-45 若松(黒)
800円



80-80 花こもん(C-4黒)
2,500円



80-80 くらしき (C-1黒)
1,500円



割烹 明治屋

栃木



120-90 くらしき
(C-2黒)
2,500円



石川

手作りの味

有限会社 金沢ラン子



120-90 瀬音の膳 (C-7涼風)
3,000円



80-80 おひとつ
(C-7みやこ)
1,000円より

佐賀



真心・まんぞく
まんえい堂

株式会社 萬永堂



115-80 瀬音の膳 (C-7涼風)
2,000円



130-95 瀬音の膳 (C-7涼風)
4,000円 (ごはん付)



120-90 和膳 (Aあじさい)
3,000円



KS-65-A らんか
5,000円

80-80 趣膳 (白)
1,000円



仕出し
弁当

末広

広島

千葉

(有) かねすけ



95-75 草月 (あじさい)
1,500円



ふれあい12A別注
(KS-12A白)
600円



120-65 和膳 (Aあじさい)
2,000円

師との出会いを大切にして 感性に磨きをかける



食事処「お多津」
若主人 羽原 久善氏



羽原 久善 (はばら ひさよし)

食事処「お多津」若主人

1961年笠岡市生まれ。実家は、笠岡駅近くで料理旅館「三洋」(お多津は旅館に併設されている)を営む。大学卒業後、帰郷し店を手伝いながら料理の修業を開始。その後、北大路魯山人が開いた「星ヶ岡茶寮」の三代目料理長・松浦沖太(まつうら おきた)氏に師事し、現在に至る。焼き物が好きで、自宅に窯を備えて自らも器を焼く。その他、お茶、お花、仕舞など趣味も多彩。

琴の音が流れる店内で、作務衣姿の羽原さんはきちんと正座して迎えてくれた。穏やかだが、端然とした雰囲気周囲に漂う。

「自分の家の店だったので、あまり考えずに始めたんですが、ご縁がありまして90年くらいに松浦沖太先生に弟子入りしました」

この松浦氏こそ、北大路魯山人の愛弟子で、伝説の「星ヶ岡茶寮」の三代目料理長、その人なのである。

当時、すでに超一流の料亭として名高かった「星ヶ岡茶寮」に入るには試験があった。課題は魚の頭や骨を使った「アラ料理」。一日で端される人は不採用、二日作らせてもらえる人は採用だったという。そこで松浦氏は「一月月延々とアラ料理を作り続けた。『もうやめたい』とこぼす二十歳の松浦青年に、仲居さんが『あなたは絶対えらくなるから、もうちょっとがまんしなさい』と諭したという。

「それからまもなく現場主任に抜擢され、その後二年ほどで料理長になりました。若くして料理長になられたからこそ、いま八十いくつですけどお元気で、僕が教えることができるのです」

自分のことを語るときには、決して口数が多いとはいえない羽原さんだが、師の話題になると言葉に熱がこもる。心から尊敬していることが傍の者にも伝わってくる。

魯山人料理の真髄「医食同源」

天性の料理センスを見込まれた松浦氏は、上京する前には、なんと「お多津」の前身の「伏源」で修業していたというから不思議な縁だ。羽原さんが弟子入りを願ったとき、「あなたのところではお世話になった。何でも教えてあげるからいつでも来なさい」と二つ返事で快諾されたという。

それからずっと、いまでも勉強は続いている。得たものはたくさんあるが、何より氏と出会う前と後では、料理観が大きく変化した。

「魯山人料理」といわれる料理は、一つのコースの中に贅沢の限りを尽くしたもの、素朴なもの、豪快なものなどが混在し、意表を突いた構成になっているのが特徴だ。そうしていながら「医食同源」が貫かれている点に、羽原さんはひかれています。

「魯山人の考え方を、先生を通じて勉強できたことはとても大きい収穫でした。料理には技術と心の両方が必要です。僕もいずれは『医食同源』にたどり着きたいですね」

美意識を体で覚え料理に感性を生かす

店では手作りの器がしばしば登場する。焼き上がった器を見てから料理をイメージすることもあり、形や色合いと料理とがびたつと決まったときは「とてもうれしい」とか。また、「自分の中に美意識を持ちたい」という彼はお茶、お花、焼き物に加えて、二年ほど前から能の仕舞を習い始めた。

「松浦先生は天才ですから、ちょっとでも近づこうと思うのなら、同じことをしていたんでは絶対無理なんです。ですから僕は、美意識や感性を少しでも体の中に入れていたいと思って興味の湧くままに習い事を嗜んでいるのですが……」

優雅に見える美しい白鳥が水面下で絶えず水をかくように、羽原さんの端正な雰囲気は一朝一夕に得たものではなく、努力の賜物なのである。

羽原 久善氏の作った、「器」の数々▼



天ぶら

わが国へは、安土桃山時代に南蛮人が長崎に伝え、江戸時代初期に江戸で普及した。

ところで東西の天ぶらの違いについて、関東の天ぶらはしつかりした衣が用いられる。衣に使う材料の卵をあまり水で薄めず、濃厚な状態で使う。衣はかなり厚めに付着し、カラリと揚がった状態になる。これに対し関西は衣の材料の卵をかなり薄めて使う。衣が材料にうつすらとかかる程度。全体の色は白っぽく淡白な感じの揚がり方になりあつさりとしたものになる。

また、天つゆも東西に違いがある。東では濃口醤油を使い、濃厚に仕上げる。一方、西では薄口醤油に多量のだしを用い、みりんなども用いて少し甘めの天つゆとなる。

その他に少量の塩をつけて天つゆにつけずに食べることもある。

関西では蒲口内で獲れる淡白な白身を天ぶらの材料として多く用いるため淡白な衣が用いられたと思われる。一般的に薄味嗜好で材料そのものの風味を味わい、関東は塩分が強く濃厚な味が好まれる。そのため、衣や天つゆとも濃厚になったと考えられる。

一般的に材料は白身魚が普通でエビ、アナゴ、キス、アユ、メゴチ、ワカサギ、モロコ、ハゼ、イカ・貝柱などの新鮮なものを用い、クルマエビが最上とされる。

各地の天ぶらタネの紹介

東京

かつては東京湾のなかでも葛西、白鷺、深川から芝浦、品川、羽田にかけて16の漁業組合で扱った魚だけを江戸前と呼んだという。江戸前の天ぶらのタネはキス、メゴチ、アオリイカ、アナゴなどが有名。

長崎

天ぶらは島原半島橋端で獲れるザッコエビ、五島列島のキビナゴ、近海一本釣りのアマダイと野菜は玉ねぎ、にんじん、三つ葉のかき揚げなどが伝統的に知られている。

山形

山形の農村では鯉魚などは手に入りませんから野菜、それも野山に自生している山菜や茸を天ぶらにしたものが一年を通して楽しめる。

愛媛

愛媛はすり身天ぶらが有名。じゃこ天は衣をつけない天ぶらである。いわゆる薩摩揚げに類するものである。

材料の下ごしらえ

天ぶらに使われる材料にはどんな下ごしらえが必要なのか。

●エビ

エビは背わたをきれいにとっておく。また、エビの尾には水を含んだ袋がある。しっぽは、先端を切るか、尾にそって包丁目を入れ、水をだすとともに袋を破っておく必要がある。

●イカ

イカは揚げすぎないようにイカの表面の模様に対して直角に切り込みを入れると柔らかくなる。

●白身魚

白身魚は衣をつけて短時間で熱が十分通るように大きさと厚さに注意して切っておく。特にくずれやすい白身魚はしその葉やのりを巻くなどして身がくずれないように処理しておく。

●野菜類

野菜類は余分な水分を残さないよう注意することが大切である。獅子唐は破裂しないように穴を開ける。

天ぶらや

艶に滲まず

大晦



天ぶらをおいしく揚げるコツの第一は衣に粘りを出さないことである。衣はその都度作ることが望ましく、小麦粉は十分冷却しておく方が良い。

「しその葉」や「のり」のように厚みのないものは低温で、「イカ」や「エビ」のような厚みのあるものは180度程度で揚げる。水分の蒸発による泡がほおさまったときがちょうど良い揚げごろ。十分に揚げるよりもやや手前であげるほうが柔らかく口当たりの良い天ぶらができる。そして揚げたらすぐに余分なあぶらを取る。食べ方はエビのようなものは塩やレモンで、自身のキスなどはつゆの旨みを加えて食べるほうがおいしい。

美味しさの宅配

ホテルオークランド

北海道



120-90 草月(Aあじさい)
2,500円

岐阜

料亭の味

四季
(ぎせん)



90-60 味浪漫 (C-1白)
1,000円

90-60 味浪漫 (C-1白)
1,000円



それゆけ
ホクちゃん

まだまだ...これから



売れるお店の

連載:第4回

来年はどんな年?

風水占い
監修:マダムマーシ

西洋占星術特別編

マダムマーシホームページ
<http://www.hikarigaoka.gr.jp/mercy/>



占術研究家/マダムマーシ

■東洋・西洋の占術を現代の開運法に活用し、新聞・雑誌で活躍中。占いをテーマにした創作も執筆。近著では「傑作・推理ミステリー」(永岡書店)等著書多数。16万ヒットで大人気の占いホームページ「マダムマーシの占いの小部屋」<http://www.hikarigaoka.gr.jp/mercy/>を公開中。

●低迷脱出へのスタートライン、2000年代の開幕。

いよいよミレニウム(新千年紀)の到来とあって、期待と不安でいっぱいの人も多いことでしょう。西洋占星術で2000年全体の概況を見れば、経済的変動、昨年から引き続き不況低迷、政治の混迷など、不安材料が多いものの、とかく「素早く変動する」年と見る事ができるので、目先の動きに気をとられていては、乗り遅れることとなります。長期的展望を見据えたり、動きの速い現象に迷わず方針を変えていくなどの乗り切り方を心がけたいものです。

●冬から春にかけて、公的投資の経済効果が期待。

今年冬から2000年春にかけて、じりじりと経済概況上昇の気運があります。99年度の企業努力や公的投資の効果が、希薄ながらも現われそうです。これも不況脱出とまでは至らず、再び金融関連の不祥事やトラブルで下降線をたどっていきそうです。気になるのはこの時期の災害運。地震・大規模火災などが起きやすい年回りとなっていることです。凶悪犯罪事件も暗示されていますが、スポーツ界では明るいニュースが話

題となったり、社会全体は希望や期待に包まれるでしょう。

●春から夏は、横ばい状態。

99年度からの横ばい状態が続くようなこの時期。失業率や就職難はさらに悪化の傾向があります。企業のリストラ政策に拍車がかかり、大型倒産などが懸念されます。ただ、経済の見通しはやや鮮明になってくる暗示。個々の投資の成果も徐々に現われてくるでしょう。

●夏から冬にかけては、低迷と変動。情報操作に惑わされないように。

政治経済の変動が起きやすいのがこの時期。吉星といわれる木星と凶星といわれる土星が「ふたご座」に影響する関係で、通信、マスコミ、貿易、旅行、コンピュータ、海外交渉、情報産業に関連する事件や問題が表面化する可能性があります。一時的に円や株式に大きな変動がみられるかもしれません。「ふたご座」は一定しない暗示のある星座で、動きが激しく、流動的です。じっくり情勢を見極めて動くことが大切です。

●2000年は、新しい精神活動への鳴動が。

大衆が、よりよいモノから、よりよい精神活動へと意識転換するのが2000年の特徴です。個人個人の嗜好はさらに複雑化し、流行は華やかに注目を集めます。個人的には、落着きをなくしやすい年回りですので、周囲の情勢に応じた、冷静な行動を心がけてください。

シンプルなものにも 上品さが漂う

新製品

伸びやかな曲線をアクセントとした、シンプルでモダンなワンピースハッケージです。
デザインに癖がないので、和・洋・中のどの料理ともベストマッチ。料理をより上品に演出いたします。



90-60 くれない (ワンピースのみ)



90-60 ひすい (ワンピースのみ)

品 名	サイズ (外寸m/m)	入 数
90-60 くれない・ひすいワンピース	276×183×40	300枚 (50×6)

使いやすく、多種多様な料理を華やかに演出します。

松花弁当にもご使用いただけます。

90-60

新登場



NC白カルプ



NC黒カルプ

品 名
90-60 NC白カルプ・黒カルプ
サイズ (外寸m/m)
275×180×35
入 数
300枚 (50×6)

80-55

新登場



NC白カルプ



NC黒カルプ

品 名
80-55NC白カルプ・黒カルプ
サイズ (外寸m/m)
240×165×35
入 数
300枚 (50×6)