

Table Ocean Paper

The third Yasuda Building 2F 1-9-5, Kyoumachibori, Nishi, Osaka / TEL:06-6225-2770 / FAX:06-6225-2773

Happy New Year

新年明けましておめでとございます。

2010年 Table Ocean は皆さまにより愛される、スタジオに来たらホッとできるような楽しい教室でありたいと思います。今年もどうぞよろしくお願ひ致します。

さて年末は Table Ocean 恒例のお節作り。寒い日は苦手な私もこの期間だけは寒ければ寒いほど嬉しい。教室全体を冷蔵庫状態にして、スタッフ一同厚着でのおせち作り開始です。今回は松村佳子と三人のスタッフの計四名で心を込めて作りました。一つずつ丁寧に皆さんに佳き新年を、私たちの作ったお節と共に迎えて頂きたいという思いを込めて作るので、ただカットした野菜を見るだけでも愛おしい。一つ出来上がるごとに自画自賛しながら作っていくのですが、同時におせ



ち作りはスタッフにとっては緊張の時間でもあります。その年でどれだけ成長できたのか…切り方や動きのチェックが入ります。一年最後の大仕事。

Table Ocean のおせちは、一般的にも作られて

いる祝い肴三種や、家庭ではなかなか作られない丁寧な仕事を要する棒鱈・昆布巻き

海老芋を丸ごと炊き上げたもの等を詰めています。伝統的なおせち料理をより美味しく召し上がって頂くために現代の味に合わせて薄味に、全ての味を変えて素材の味を大切に、元旦に美味しく楽しく選びながら食べてもらえるよう作っています。去年召し上がって頂いた方に、今年はもっと美味しい！と思って頂けるように毎年進化しています。

作っているときはおせちって難しい大変だな、と思いますが作り終わるとスタッフの会話は来年の話に…昆布巻きは来年もカンピョウで巻こうとか、段取りをもう少しこうしたら…etc 反省会をしながらすでに一年先の事を考えているのだから驚きですよ。Table Ocean には心からお料理が好きな人が自然と集まっているようで

来年のお節はどんなのかな～皆さまもお楽しみに！

～海外情報～

クリスマス in ドイツ

現在ドイツで寮生活をしている MAKO よりドイツのクリスマス情報を届けてくれました。ドイツではクリスマスのキリスト降誕の4週間前のアドヴェント（待降節）といわれる期間中、各地でクリスマスマーケットが出現します。ヨーロッパのクリスマスといえばドイツ、というくらいに街がにぎわいを見せます。マーケット内にメリーゴーランドや音楽隊が出現し、クラシックからゴスペルなど様々な音楽が聞こえてきます。大道芸人、メルヘンの語りべやサンタクロースにも出会えます。またクリスマスオーナメントや木彫りの人形、伝統的なレープクーヘンやシュトレン、グリューワインなど様々な屋台が立ち並びます。

リューデスハイムのクリスマスマーケット

今回訪れたのはライン川沿いにあるリューデスハイム。ライン川に沿って屋台が立ち並んでいます。

ビールの国として有名なドイツですが、ここはぶどう畑に囲まれていて、リューデスハイムの中心に通っている細い路地は“つづみ横町”とよばれるワイン酒場が軒を列ねています。



グリューワイン (Glühwein) と呼ばれるスパイスの効いたホットワインはクリスマスマーケットのこの時期になると露店で楽しむことができます。都市やお店によって味がちがっていて、スパイスに馴染みがない MAKO は香りが強く少し苦手…とのこと。グリューワイン用のマグカップはお店やその年によって様々なデザインがあり、持って帰ることが出来るので集めるのも楽しみの一つ。マグカップを返すとお金が戻ってくるシステムまで。プラートブルスト

(bratwurst) と呼ばれるソーセージの露店や色々な国の露店も出展されています。何百年もの歴史があるクリスマスマーケットは子供から大人まで皆童心に帰って楽しめる、ドイツ人にとって一年で最も大切な一大イベント。



各都市のクリスマスマーケットは、最初のアドヴェントの週末から、クリスマスの1日、2日前まで開催されます。日本だとイブとクリスマス当日を外で過ごすことも多いですが、ドイツではアドヴェント期間の毎週末はマーケットで楽しみ、当日は家族で過ごすそう。なので、MAKO は寮に残った数人でひっそりとクリスマスをお祝いしましたとき…

イタリアの台所 ラ・クチネッラ・ヤマモトにお邪魔しました。クチネッラとはイタリア語で小さな台所という意味で、言葉のとおりアットホームで店内の奥はテラスになっていて晴れた日のランチは爽やかな気分を、夜空を見ながらのディナーはお洒落な気分を演出してくれます。新福島駅前の大通りから裏道に入りレトロなひっそりとした住宅地の中にあるまさに隠れ家レストラン。



大山鶏と古座川の大根菜のトマトソーススパゲティ

魚介・お肉はシェフ自ら毎朝中央市場で選び、野菜はシェフの実家である和歌山県古座川の秘境の中きれいなお水(平成の名水百選に選定)で育った完全無農薬の旬の野菜を使用しています。仕入れ状況によってメニューを変えて作っているの、何度でも訪れたいお店です。

シェフの山本昌紀さんとマダムのお礼子さん、スタッフの二石(ふたつし)さんと村岡さんが美味しいお料理と温かい笑顔でおもてなししてくれます。



礼子さんは某有名店の元パティシエでお店のデザートは礼子さんの手作り！礼子さんはTableOceanでケーキのレッスンをされていたこともあるんですよ。是非一度訪れてください。

La Cucinella di Yamamoto
 大阪市福島区福島 2-10-12
 TEL : 06-6451-5454
 定休日 : 日曜日、第4日曜日
<http://lacucinelladiyamamoto.com/>

PHOTO LESSON

カメラ初心者の私、川本がこの度、プロカメラマン出合コウ介さんに弟子入り(?)することになりました！月に一回、お料理を上手に撮影する方法をレクチャーしてください。使うカメラは『リコーのCX2』というデジタルカメラ。マクロに強く、手ぶれ防止、高倍率ズームなど、着月に写真が撮れる昨日が満載のカメラで、「初心者の私にピッタリ！」と、購入しました。もちろん、どんなカメラでも大丈夫。毎月、出合さんから教わったことをあますことなくお伝えしていきますので、みなさんもぜひチャレンジしてみてください。

First Step

ズームを使い、目で見たままの形を正確にカメラを起動し、そのままの設定で撮影しても、十分きれいに写真は撮れますが、ある機能を使うだけで写真お質がワンランクアップするんです。その機能が“ズーム”。

A: ズームを使わず撮影



B: ズームを使って撮影



被写体から約10cm離れ、約15cmの高さから撮影

被写体から約70cm離れ、約50cmの高さから撮影

Aの写真は、ズームを使わず撮影した写真。一方、Bの写真は、ズームを使って(レンズがカメラ本体から伸びている状態)撮影した写真。Aの器は、手前部分が大きくふくらんで見えるのに対し、Bの器は、目で見たままの形。また、Aの昆布巻きは、器の奥にあるように見えますが、Bの昆布は、ちゃんと中央にあるように見えますね。レンズを最大に伸ばし、被写体から離れて撮影するだけで、目で見たままの形を正確に写すことができます！

Next Step

逆光をつくり、より美しく

TABLE JOUIR

新年、第一回目のTABLE JOUIRでは西川功晃シェフに2010年について伺いました！



どのような一年にしたいですか？

今まで常に色々なことに挑戦してきました。2010年も今まで26年間の職人生活の経験を活かして、新しいことへのチャレンジをスタートする一年にします。

どのようなことに挑戦されるのですか？

原点に返った素直なパンを作っていきたいです。飾り立てるのではなくシンプルにパンそのものを楽しんで頂けるようなものが良いですね。余計なものが含まれていない、熟成されたパン本来のありのままの香り・味を表現していきたいですね。野菜でいうと、今ではスーパーで売られているものは綺麗

麗に洗ってパックされているのが当たり前になっていますが、昔は土つきのままを新聞で包んで野菜が台所に運ばれてきました。

そういうのって、素朴さを感じるし、野菜に対して安心感があって良いですね。

本来の姿を感じるというか…パンも同じで、そういうことを表現できたらと思っています。

あとは、オペラだよね。オペラを歌えるよう勉強したいですね。

「…??どうしてそのように思われたんですか？」

練習したら歌えるような気がするから。

これもまさに新しいことへの挑戦！！

challengeですよ！笑

松村佳子情報によると以前はTableOceanでの西川シェフレッソンの時はシェフのクエストでオペラを聴きながらだったそう。コムシノワでは営業終了後はオペラが流れているそうです。

やはりシェフは芸術肌だからオペラを聴くのかな、と妙に納得してしまいました。

オペラを歌われる時は是非、聞かせて頂きたいものですね！