仏蘭西料理 春陽亭

テラスのそよ風

Vol.5 September, 2003



菓子工房 ペシュ

■「テラスのそよ風」は、仏蘭西料理・春陽亭及び 菓子工房・ペシュとお客様を結ぶ定期刊のニュース レターです。

お客様にもっともっと当店を身近に感じて頂ける よう、様々な話題を満載してお届けします。 どうぞご期待ください。



春陽亭入口

占主のひとり言 from Atami

皆様、こんにちは。 春陽亭の店主、漆畑孝司です。

ニュースレターも第5号で、なんと創刊してから1年経ちました。 早いものですね。毎回お客様に喜んでいただけて大変嬉しい気持ちです。

さて、ニュースレター第5号の店主のひとり言は、春陽亭の看板に まつわる格闘話です。

「何でもっとでかい看板をドッーン!!と出さないの?この店、道楽でやってるの?」

オープン以来何度いわれたことでしょう。

本当にもう数えきれないほどです。

「車で通っていて、全然気がつかなかったよ、これじゃ商売にならないでしょう?」

その度にご説明してきたのですが、実はこのあたり大変厳しい看板の 規制地域になっているのです。観光地として景観を守るため、という 事なのです。

それでも、オープン当初からくらべれば、相当わかりやすくなったのです。当然すべてのお客様にわかっていただけるとは思いませんが、 それはそれで仕方のないことだと思います。

それよりこういう難しい条件の中で、やってこれたのも、すばらしいお得意様に恵まれたお陰です。あらためて心から感謝申し上げます。さて、そうした当店の貴重な看板ですが、街中のお店と違ってうっかりしていると木の葉がしげり見えなくなってしまうことがあります。ある日のこと、東京方面から初めてご来店のお客様が、立て続けに当店に気づかず迷われてしまいました。

おかしいなぁと思って調べてみると、国道入り口付近にある鉄のポールに取り付けた看板が東京方面からまったく見えなくなっているのに気が付きました。モジャモジャした木の葉の大きな固まりが、ちょうど看板と同じ高さにあって走行中の車から見ると、とてもわかりづらくなっています。これは、なんとかしなくては・・・。

どうやったら、コレを切り落とせるか、どの枝を切ったらよいかと、ガケから突き出した太いクヌギの木の幹に身をのりだしてもわかりません。今度ははしごと高枝切バサミをかついで、国道へ下り、モジャモジャを近くで見ると、思ったより大きく直径2mはありそうな球形に近い葉っぱの固まりです、しかもなんとこの葉っぱは「ウルシ」ではありませんか!!



(前ページより続く)

ウルシの若枝に何かのつるがたくさん絡まり、その重みで不自然に垂れ下がっていたのです。「ウァ〜!!切るの嫌だな〜!!」それでも意を決して切り始めました。不安定な足場でめいっぱい腕を伸ばし、つま先立ちして長さ3mの高枝切りバサミでねらった枝やつるを切っていくのは、しんどいの一言。やっと「ズルッズルッズル、ザッザッザー!!」とモジャモジャした葉の固まりが落ちてきました。しかし!残念、まだ太いツルが残っていたのです。ちょうど歩道の上、地上3m位にブラーンと存在する緑のモジャモジャ・・・。

「仕方ない、奥の手を使おう!」・・・・それは残念ながら知的な方法ではありません。 "気合い" "根性"といったカテゴリー。 太いツルを両手でしっかり握ります。そして、 足を脚立から離し、全体重をかけました。私もウルシのモジャモジャと一緒に宙吊りになったわけです。さすがに72キロの重荷が加算 されたわけですから、モジャモジャはグッグッグッ~!!と垂れ下がりました。さらに体に弾みをつけてユッサユッサと揺らします。車 で通りかかってその姿を目撃した方には、この様子は余命いくばくもない晩年のターザンのような寂しいものだったかもしれませ ん・・・が、しかし当の本人は結構必死で体力も限界に近づきつつあり、そんなこと気にしている余裕はありませんでした。そして!! ついに「ズルッ!」絡んでいたアケビのつるがはずれたのです。万歳!

「バサッ!!」モジャモジャと私は歩道の上に落ちました。立ち上がろうと思った瞬間、今度は頭からも何か降ってきました。落ちてきたのはアケビの実と野ぶどうの実でした。 緑のモジャモジャの正体は、ウルシの若い枝にアケビと野ぶどうのつるが複雑に絡んだものでした。



とか、無事看板は見えるようになりましたが・・・ 日の夜から恐れていたことが始まりました。 いんです!とってもかゆいんです!! ウルシによるカブレです。 ンバタさんがウルシにかぶれるなんて、なんというオヤジギャグ! こ、ウルシとずいぶん密着しちゃいましたからね。 手首に始まってそれから1ヶ月、腕・胸・足とほぼ全身から、次々と が出てきました。店で「いらっしゃいませ」といいながら、内心か こ耐える毎日です。特に夜は一段とかゆい!! ずで眠れない日々が続いたのでした。

アケビ

キッチン紹介

初公開、いがいに広い 春陽亭の厨房

2000年の夏から春陽亭の料理を担当している、佐藤シェフ に聞きました。 Q. 厨房の使い勝ってはどうですか?

Ans. 初めは一人で作るには、ちょっと広いなア、と思いました。普通コックさんが 4~5人いても仕事が出来る

スペースですからね。でも、 良いものを作るには狭いより 当然良いですよ。

それに、春陽亭の近所には何もありませんので、街中の店のように、なくなったら急いで買いに行く、という訳にもいきません。何かとスペースは必要ですね







必死のかいあってか、 すっきりした看板

※ウルシは、暖地でも紅葉が美しく、また実には多くの野鳥があつまります。

そして、その樹液は天然の塗料の原料として古来から有 用されてきました。

ただその樹液はかぶれやすいことでも有名です。枝打ちなどは。秋から冬の休眠期に行った方がかぶれにくく安

普通にしているぶんには、過敏体質の方でない限り、問題はないと思います。

春陽亭庭内の園路沿いにある木には名札をつけてありますので(樹肌を傷つけたりしない限り大丈夫ですが)ご注意くださいね。

~湯河原の街並みから~ 空中散歩館

『空中散歩館』は1988年11月にオープンした私設の現代アートの美術館。

油絵が主でデッサン・写真・立体・オブジェなども多数展示されています。最大の特徴は、展示してある作品を見るだけではなく、触ったり、動かしたり、 楽器なら演奏することもできること。アートがとても身近に、楽しく感じられるのです。

館内は日々の制作により展示作品が随時変わっていく現在進行形の美術館です。時には館企画のコンサートを開いたりピアノの発表会などに使われたりにながら、地域の中に溶け込んだ小さな緑の館です。

サービスのラズベリーティーを味わいながらコーナーを覗くと、ドローイングや油絵の小品と並んで、何方もどれにしようか迷いに迷うアクセサリーが色とりどりに光っています。

- ◆開館:10:00~17:00 月曜日休館(日·祭日開館)
- ◆入館料 一般・高校生:500円 小・中学生:300円 紅茶のサービスあり。
- ◆所在地
- 〒 259-0313神奈川県湯河原町鍛冶屋813-7
- ◆電話番号:0465-63-5283
- ◆交通案内:湯河原駅からバス鍛冶屋行き終点下車徒歩7分





今月の食材解説

真鯛 (まだい)

鯛を代表する魚が名前の通り『真鯛』。

真鯛は昔から海の魚の王様の地位にあります。ご存知でしたか? 確かに、整った姿、美しいピンク、バランスの取れた旨み、身離れのよさ、総て が完璧です。

ご家庭でも、かぶと煮、鯛めしなどとしてお料理されるかたも多いのではないでしょうか。



ATAMI AREA INFORMATION

熱海エリア情報

【熱海・湯河原みかん狩り】

◆伊豆山地区(熱海駅より湯河原行きバス)

角田農園0557-80-5530/高杉園0557-80-0280/二見農園0557-80-1113/ 向笠園0557-80-0373/大上園0465-62-7690 /飛田みかん園0465-62-3595/ マルフクガーデン0557-80-0277

【熱海梅園もみじまつり】

11月中旬~

熱海は気候が暖かいので、熱海梅園では、梅が日本一早く咲き、紅葉は日本一遅く色づきます。梅まつりで有名な熱海梅園、11月から12月にかけ、『熱海梅園もみじまつり』が開催されます。イロハモミジ360本をはじめ、ムサシノ、イチジョウなどのカエデ類があり、毎シーズン訪れる人々の目を楽しませてくれます。



CO ペシュの由来



手作りタルトの店ペシュが、レストランの外に小さなケーキショップとしてオープンして約10年。このPecheという名前の由来は、最初に店をはじめた場所「桃山」という地名から、桃=Pecheペシュとなりました。 よく、「桃を使ったスペシャリティがあるのですか?」とご質問を受けますが、そういうわけではないんです。 また、先日、若い女性のかたから「おしゃれな名前ですね~」という声をいただきました。この名前にして良かった、とちょっぴり嬉しくなりました。



これからも名前に負けないように、お客様に幸せを感じていただけるようなデザートを提供していこうと、決意を新たにした今日この頃。

9月からは定番商品に加え、秋・冬商品へと模様替えしてまいります。季節の味を、お楽しみくださいね。

シリーズ/お菓子

毎回お菓子に関する様々なうんちくを語るというこのシリーズ。





第五回は『キッシュ』。キッシュはお菓子を意味するドイツ語kuchen「クーヘン」に由来。16世紀にまでさかのぼるパイ料理のひとつです。歴史が古いんですね。

タルト型にしいた練りパイ生地の上に、ベーコン・ポテト・ほうれん草をちりばめたヘルシーでお野菜たっぷりのものが多いようです。

店

主

ご

挨

拶

皆様方におかれましては、 益々ご清栄のこととお喜び 申し上げます。 平素は大変お世話になり、 誠にありがとうございます。

1ページ目のように、 ウルシで十分苦しんだ 私、すっかり回復し、よく なりました。もうあんな思い



店主 漆畑孝司

私、すっから回復し、よく なりました。もうあんな思いはしたくないなあ、と思うけれど も、お客様のためなら、またいつしなければならないこと か・・・。今度はきちんと予防薬を準備してからしなくては。

看板もちゃんと見えるようになったことですし、今後ともよろしくお願い致します。

『テラスのそよ風』第五号はいかがでしたでしょうか?

編

集

次回はより皆様に春陽亭とペシュの内部を知っていただけるように内容を盛り込んでいきたいと思っています。 楽しんでいただけるニュースレターをお届けしたいと思います。

後

どうぞ、お楽しみに!

記

静岡県熱海市伊豆山大黒崎270-2 春陽亭 TEL.0557-80-0288 Fax.0557-80-0305 PECHE熱海店 TEL.0557-81-3607 PECHE湯河原店 TEL.0465-63-4161 ロビンソン百貨店 小田原 1階 名店街 TEL.0465-49-8544