オトノハ

創刊号

2011年5月 vol.1



アサガヤ デンショ

オトノハ 創刊号

もくじ

特集

07 店主のツイートで振り返る 3.11からのオトノハの日々

連載

03 連続シャシン小説『日々是口福』

14 オトノハ道具箱

15 タモ子の出張まかない日記

17 まさしの知恵袋

18 オトノハの花

19 編集後記





気がつけば夕方六時を過ぎていた。 今日は夜まで家人が出ている。

タ飯は作っていかなくていいと言ったら 「あら」それじゃすみませんが、と 晴れやかな顔をして出かけていった。



私も風にあたりたかったのだ。





読みかけの本とともに。







さて何をいただくかな。



オトノハ 166-0004 東京都杉並区阿佐谷南1-14-12 tel 03-5378-3531(後お際のみのご予約をおすすめしています) http://otonoha.info/



@oto no ha 東京都 南阿佐ヶ谷にある中華屋「オトノハ」です。お昼も夜もやっています。 杉並区阿佐谷南1-14-12 TEL03-5378-3531 スタッフ全員でつぶやいております。 中華ごはんが食べたくなったら是非いらしてください。そして、店主に「Twitter見てるよ!」と 是非お声かけください。 http://otonoha.info/

3.11(金) 地震発生当日。

11:14 おはようございます、オトノハです。本日ランチ副菜はオトノハ定番の 蓮根のはさみ揚げです。主菜はレタスとそぼろのチャーハンです。 そぼろは生姜焼き風のお味つけ。よろしければご来店お待ちしてます。





14:46 東日本大震災が起こる。

18:31 今夜はオトノハは臨時休業いたします。申し訳ありません。皆様も気をつけてください!

3.12(土) 地震発生翌日に営業再開。



オトノハスタッフと、翌日に予定されていた青椒肉絲教室の開催を心配したお客様からのツイートに。

15:18 オトノハ関係者みな無事です。明日教室はやるつもり。 こんなときだけどいろいろありまして…。

3.13(日) 地震発生後2日目。



まだまだ皆の心がざわついている時期、スタッフ・ミワさん(@miwajuga)から届けられた お花とメッセージ『どうか心に花を』。

9:43 ありがとうございました。



3.14(月) オトノハ定休日。地震発生後3日目、早々に店内に募金箱設置を決定。



店主お馴染みのつぶやきに何故かホッとする。

7:59 眼鏡ない!

12:02 なにか出来る事はないだろうかと二人で考え 募金箱つくりますよ。 べつに食べに来なくても募金だけでもいいです。せっかくお店開いたんだもの…。

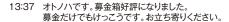


この時期、徐々に買い占め行動が起こり、様々な食品(納豆、牛乳、米など)が次々と品薄になる。 まだまだ外食するという気持ちの余裕も無く、かといって自炊もままならない状況に、徐々にテイクアウト オーダーのお客様が増え始める。

13:37 なんとー。もう募金に来た方がいました。びくったー!そして有り難い。 こりゃぁまじで@miwaiugaに立ってもらったら凄いかも(笑) 有り難うございます。

3.15(火) 地震発生後初の夕食会。

11:11 おはようございます、オトノハです。本日ランチ副菜は茄子の唐揚げです、 茨城産の生椎茸もいっしょにどうぞ。主菜は五目野菜と春雨の醤油煮。 よろしければご来店お待ちしています。





夜、アサデンメンバー含む数名で夕食会決行。 食材不足の中、通常通りのメニューで開店した店内はほぼ満席。 美味しいごはんの有難さを感じる。



3.16(水) 地震発生後5日目。ランチメニュー紹介ツイート再開。

11:27 おはようございます、オトノハです。本日ランチ副菜は揚げワンタンの チリソースがけ。主菜は五目野菜と春雨の醤油煮です、 よろしければご来店お待ちしています。



(E)

飲食店が営業していた事に驚いたお客様からのツイートに対し、元気いっぱい返信。

21:50 やってますーっ。

3.17(木) オトノハ臨時休業。息子さん卒園式。



シュー 自分にエール(涙)

19:50 @oto no haファイト~!

21:58 オトノハです。募金箱好評になりました。募金だけでもけっこうです。お立ち寄りください。



店主の晩酌のお供達の無事を確認。

22:32 うちの石井です。



3.18(金) 地震発生から1週間。さらに動き始めるオトノハ。

7:11 おはようございます。うちのキナコです、後ろは石井。

9:46 オトノハです。今日のランチのみそ汁はキノコ汁です。

11:21 おはようございます、オトノハです。本日ランチ副菜は茹で鶏と蒸し茄子の胡麻だれ。主菜は五目野菜と春雨の醤油煮です、よろしければご来店お待ちしています。



13:37 オトノハです。募金箱好評になりました。募金だけでもけっこうです。お立ち寄りください。



この日、お休みだったミワさんが都庁への救援物資運搬代行を申し出、その受付け先をオトノハに。



miwajuga 17:25

そこでアタシは考えて、オトノハ店主に了承もらいました。今夜アタシ、オトノハに晩ご飯しに 行きます。23:00すぎくらいまでに救援物資をお持ちいただければ、明日ワタシが都庁まで 持って行きます。都庁までは行けないけど、オトノハだったらすぐだわ!って方、ぜひぜひ ご利用ください!

18:01 本日@miwajugaさんご来店予定です。そして帰宅する際、救援物資を都庁に持っていく そうです。便乗したい方いましたら当店まで。援助物資につきましてはググッで下さい。 ちなみにmiwajuga一人で運ぶので大量だと困りますのであしからず。



さらに毎年開催してきた「餃子半額サービス」の日程を前倒し、差し引き分を募金するという「餃子募金」開始を 決定。月1の朝市+フリーマーケットも予定通りの開催を決定し、同時に参加メンバーへのチャリティの呼び掛け。 もちろん全員が贊同。

21:51 [業務連絡]フリマ部隊様。フリマ&朝市は開催しようと思っています。まだまだ余談を許さぬ 日々。交通機関の心配もあると思うので参加等は当日でも大丈夫です。ご無理なさらず。 提案なのですが、売り上げの一部を募金しようと思います。どうでしょうか?

3.19(土) 「通常通り | 営業してます!



ようやく世間が外食ムードになってきた。そして何ともオトノハらしい募金システム。

- 15:09 オトノハです。最近「今日やってますか?」電話多いです、昨日も。いつも通常通り営業してます。 食べに来て下さい。そして注文あれば海鮮おこげであなたにあんかけしに行っちゃいます! (ナソフッチャ)
- 15:20 オトノハです。募金箱好評になりました。募金だけでもけっこうです。お立ち寄りください。 ちなみに今日から正史の餃子の売上半分を募金します。一皿六百円なので三百円募金になります。会計時キャッシュバックするので、お客様の手で募金箱に入れて下さい。



ミワさんによる救援物資お運びさん代行報告のリツイート。そしてミワさんのお花により春に一歩近づく店内。

18:07 RT @miwajuga: 昨日、ワタシの「お運びサンツイート」をRTしてくださった方、これ もお願いできますか?『無事、お預かりした物資は都庁に届けてきました(^^) ちゃんと お取り扱いいただけて、週明けには届くそうです!タベは寒い中、ありがとうございました!



miwajuga 18:27 オトノハも、ちょっとずつお花見な感じで(^-^)/



3.20(日) こんな時だからこその料理教室参加者募集の呼びかけ。

0:36 オトノハです。三月二十九日の青椒肉絲教室6人あきあります。絶対損はさせません。 友達誘って来て下さい。楽しいよ!そして4月は皮も手作り餃子教室です。焼き餃子はもち、 水餃子もやっちゃいます。たれのパリエーションもいっしょに教えちゃう。 どうぞよろしくお願いしますーっ。



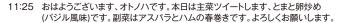
ホロ酔い(?)店主の呼びかけにスタッフ・タモ子さんも(kaffir lily)乗っかるチームプレー(笑)

0:55 オトノハです。明日のランチ主菜はとまと卵炒め(バジル風味)です、中国でもバジルにとても似た植物(台湾だったかな)を食べてます。卵好き集まって一っ。 板東英二来るかも、来て一っ。



kaffir_lily 1:42

板東さん、待ってます。 RT @oto_no_ha: オトノハです。明日のランチ主菜は...





23:04 オトノハです。明日は祝日なので昼 夜営業してます。して火曜日が振替休業となります。よろしくお願いいたします。

3.21(祝·月) 地震発生後10日目。祝日営業。

2:30 明日も営業してます、明日こそ板東英二来るかも?よろしくお願いいたします。寝ます。



まだまだ外食には抵抗がある人も多かった頃の呼びかけ。予約の少なさに電話回線を疑う店主...。

11:37 オトノハです。こんなパーティープレートもやっちょります。要予約。

15:03 お昼ごはんです。焼きおに雑炊です。



17:21 あ~電話鳴らない。つーじてるかーい!

- EE

| 水面下で進行してきた電書「オトノハ」創刊準備号の表紙が完成し アサガヤデンショ(@asagaya_densho)告知スタート。そして 週末に控えたフリーマーケットナオトノハ朝市を参加者各自プログなどでも告知、雷書「オトノハ」も販売決定。



asagaya_densho 16:18 ブログ書きました - アサガヤデンショ始動 - 第一弾『オトノハ』http://bit.ly/fCpXWF

3.22(火) 振り替え休日。



休日前の晩酌のお供「キナコ」。ちなみに「つね」とは店主のみが使う謎の別称。

0:46 だー!つね(猫)のかまって攻撃からにげらんなーい。酒のめなーい。



解読:パールセンターをブラブラなう。買い出しかな?

13:25 パーブラなう。



3.23(水) 臨時休業日(地震発生から初の連休)。今度は水問題。

17:27 こんな中、料理教室のご予約を二件いただきました。泣きそう。ありがとうございます。 まだまだ予断許しませんが、よろしくお願いします。29日の青椒肉絲教室も募集中です。



買い占めが落ち着いて来た頃に新たな問題発生。まだ小さいお子さんを抱える妻・美樹さん(@haaarusoora)の 戸惑うツイートに対して反応する店主。そして店主のツイートに返す美樹さん。ホントに良い夫婦。



haaarusoora 16:39

あーもー。どこでどうして、どうなったら水に放射能なのか説明して。大気は本当に乳児に 問題ないの?幼児は?この子たちはあと70~80年生きる身体なのだよ。10代20代で 病気する子が増えては可哀想だよ!子供たちに確かな情報プリーズ!!



haaarusoora 17:19

とりあえず水少し買えた……。お風呂の水飲まないようにしてね、赤子よ。

17:30 うちの奥さん冷静だから大丈夫よ。いつも慌ててるから言及されやすいけど平気よ。

17:30 東北応援すんぞー!飲食業界がんばんぞー!いま がんばりどこ。 国は正しい情報ちょうだいね。信じてるよ。



haaarusoora 17:41

バッチコーイ!!RT @oto_no_ha: 東北応援すんぞー!飲食業界がんばんぞー!...

3.24(木) 募金箱好評。

- 16:32 オトノハです 二連休をいただいていましたが、今日から普通営業してます。 よろしくお願いします。
- 23:33 オトノハです。募金箱好評になりました。募金だけでもけっこうです。お立ち寄りください。 とっくに一人では募金するにはびびる金額になってます。やってよかった。 餃子売上半分キャッシュバック募金もやってます。
- 23:36 オトノハですー、来週火曜日の夜は青椒肉絲教室です。まだ予約承れます。とても簡単で楽しい時間を過ごせると思います。よろしくお願いします。



女優エリザベス・テイラー逝去のニュースに対し、

1:59 スティーブン テーラーかと思いました。ご冥福を...。

3.25(金) 地震発生から2週間。

8:09 今週日曜日はフリマ&朝市です。きてねー。

11:24 おはようございます、オトノハです。本日ランチ副菜は素揚げカボチャと 豚しゃぶのサラダです。よろしければご来店お待ちしています。



17:25 オトノハですー、来週火曜日の夜は青椒肉絲教室です。まだ予約承れます。とても簡単で 楽しい時間を過ごせると思います。よろしくお願いします。

3.26(土) フリマーケット+オトノハ朝市前日。

0:05 オトノハですー、来週火曜日の夜は青椒肉絲教室です。まだ予約承れます。とても簡単で 楽しい時間を過ごせると思います。よろしくお願いします。二回はいってたらすみません



ブログにてフリーマーケット+オトノハ朝市の告知に励むもプロバイダの不具合が発生。そしてお疲れ店主を襲う新たな強敵。

10:31 エキサイト~がんばって。時よ、解決してネネネ!!!

10:49 こんどの火曜日の料理教室もお待ちしています。みわさんと首を長くしてお待ちしとります。

10:50 花粉すごい?

14:01 オトノハです 今日は裏メニューでアサリ料理あります。あさり青菜やあさりあんかけご飯、 あさりととまとの酢辛湯、おこげ料理など。あとトーチー蒸しも。あさりではオススメ料理に なるかどうかわかりませんがよろしくお願いします。

23:50 だれでもいいです、花粉症に効く鼻にぬる塗り薬オススメあったらおせーて!

3.27(日) フリーマーケット+オトノハ朝市開催。大盛況のうちに無事終了。



「www.w.w.」 深刻らしい。その後お客様から色々な薬情報の返信も。

1:00 だれでもいいです、花粉症に効く鼻にぬる塗り薬オススメあったらおせーで! 塗り薬でなくても効く薬おせーて!



この日開催されたフリーマーケット+オトノハ朝市は沢山のお客様で賑わった。フリマ朝市参加メンバーからは 2万円、アサデンも売上金2,300円をそれぞれ募金。

3.28(月) 定休日。だけどやっぱり店主は鍋を振る。



前日の参加者、スタッフへ。

12:24 オトノハです。昨日はお疲れ様でした。第三回めざしましょう。そして募金有り難うございます。



働き詰めの店主、仕込みもお疲れのご様子。人参の「ペン」とは中国語で薄く切ったもののことだそう。

16:11 終わらん、おっかしーなー! 手が遅くなったのか?

17:00 ウーン 明日のランチ、人参のペンぐらいいれないと、ウ~ン。



(そんな店主が好きだす。

17:51 QUEENの大合唱が好きだす

4.12(火) そして震災から1ヶ月。

10:26 募金しました。八万八千円!みんな、やったよ!これからもみんなで動いて行こう。 しのごの言うより動かなきゃダメだ。がんばんぞ。



色々な事が「普通」ではなくなった時、気付けば「普通」を探していた様な気がします。例えば子供の 笑い顔、友達との他愛もない会話、新聞配達やコンビニのお兄ちゃんの働く姿、毎日やってくる朝と 夜、そして日々のご飯。いつも通りの景色がそこにあるだけでホッとしました。

オトノハもそう。お馴染みのメニューで迎えられ、それを味わっている間は、

様々な不安からほんの少し離れられた気がします。

美樹さんはあの日からを振り返りこう語ります。

「食べることは本当に重要です。辛い時にうちを選んで頂いたことはとっても光栄で、

綱渡りな飲食業界の中、初心に戻れるような、支えにもなるような出来事でした。」

本当に。食べることって凄い。とても大事な日々の糧。毎日鍋を振り続ける店主やスタッフ達の姿に、 そう強く感じた日々でした。まだまだ不安が消えることはないけれど、店主の言うとおり。 みんなで動いて行こう。





オトノハ道具箱 •

プロの使う道具ってかっこいい。オトノハならではの道具の秘密を、ちょっとずつ教えてもらいます。 第一回は、料理人といえばこの道具。包丁です。



上から 牛刀・中華包丁・ペティナイフ。 研がれて「正史仕様」に形がかわっているんです。

中華の職人といえば四角くて大きい中華包丁1本というイメージを持っていましたが、店主は他にもペティナイフと牛刀を愛用しています。「この牛刀はもともと欧米の体格のいいシェフがつかってるような、でっかい包丁だったんですよ」今は刃渡り 28cm・幅 4.5cm ですが、もともとは 3 倍くらいのサイズ。ここまで研いじゃうものなんですね。ペティナイフもだいぶ小さくなって、こんな形になったのだそうです。

中華包丁ってもっと大きいものだと思ってました。「大きすぎるとうちの厨房では邪魔なだけなんで、このくらいがいいんですよ。切るのに使う先の方をどんどん研いでいたら、こういう形 (台形)に。柄に近い方はもっぱら骨を叩き切るときに使うので、ちょっと欠けてます」なるほど、1本の包丁でも用途が違うと。普段の手入れはどのように?「包丁磨き専用のたわしで洗います。特に牛刀とペティナイフは鋼なので錆びやすい。中華包丁はステンレスだけど、ほっとくとやはり錆びてしまいます」包丁は毎日研ぐんですか?「砥石を使うと食材ににおいがうつってしまうので、営業中は棒状のシャープナーを使ってます。砥石を使うのは閉店後、でも毎日ではないですよ」

この後、店主は餃子の仕込みをはじめました。中華包丁で白菜や山くらげを軽快に刻み、さっとすくって ザルにいれていきます。中華包丁は、刻んだものをすくうのにも適しています。いつのまにか、鶏ガラ スープの鍋も火にかかっていました。

タモ子の出張まかない日記 第一回

オトノハ店頭に置かれている「オトノハいろは新聞」をご存じでしょうか。ホール担当・田村さん(通称タモ子さん)がおひとりで作っている小さな新聞です。

イラストふくめてすべて手書き。1色刷りがちょっとガリ版ぽい。オトノハの料理や器の紹介、まかない日記、店主のこと、日々オトノハにいるタモ子さんだからこそ書けるエピソード満載の楽しい一枚です。

その「まかない日記」、本誌にも「タモ子の出張まかない日記」として書いて頂けることになりました。「オトノハいろは新聞」とあわせてお楽しみください。



●田村裕子(タモ子) 1983年 秋田県秋田市生まれ。 高校卒業後、大学進学のため上京。 大学3年の冬、アルバイト先でオトノハ店主と出会う(当時店主は 料理長、採用面接も店主が行っていた)。 大学卒業後、事務職を経て再び飲食業に舞い戻る。食べるのは好きだが、料理の腕前は小学生並み。

某月某日一正史のレバニラ

C

-0

C



ご予約のお客様よりレバニラのリクエストを承っており、レバーを仕入れた日。残ったレバーで私にもレバニラが…!! 嬉しい。レバーは下処理ですりおろした生姜に漬け、さらに高温の油で揚げているため、全く臭みがなく香ばしい。ニラ、もやし、玉ねぎ、木くらげなど野菜もたっぷり。時刻は AM12:00 を過ぎていましたが、白いごはんがよく進みました。おなかいっぱい、あとは眠るだけ…。

某月某日 ― 冷やし担々麺



ゴマだれベースの冷たい麺。麻辣醤が効いています。花椒 (中国山椒)のスーッとした辛み、舌のしびれるような風味がさわやか。トッピングの香草は香りもよく、カシューナッツが食感のアクセントに。食欲不振になりがちな真夏でも、完食間違いなしのおいしさ。

某月某日 — 翡翠力二炒飯



細かく刻まれた小松菜の緑色が鮮やか。カニ肉もたっぷり。いろんな所で炒飯を食べてきましたが、私は店主の作る炒飯がいちばん好きです。炒飯を作っている時の「鍋振りの音」も大好きです。私は以前、店主の修業先でアルバイトをしていたのですが、そちらで店主に作ってもらった最後のまかないも炒飯でした。噛みしめて食べたあの日を、私は忘れません。再び店主のまかない炒飯を口にするなんて、予想もしていませんでした。とにかく、なんだかものすごくおいしいのです。皆さん、炒飯を召し上がって下さい…!!



まさしの知恵袋。

おウチですぐに真似できちゃう店主の技あれこれ

(1)今回の主役は



(2)オトノハではタオルが大活躍。 中でも名物「正史の餃子」には かかせません!!



タネに沢山使っている白菜の水分、 これが餃子作りには天敵なのです!

00





料理にタオル?

と、思うでしょう。



ここでタオル登場!!



塩もみしたあと



4 包んでしっかりしぼったり



上からグッと押したり

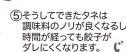




⑥ちなみにキッチンペーパーは 濡れたらすぐにやぶれてしまったり、 吸収力が弱いため何枚も使わなけ ればいけないので不経済!

あまりおすすめできません。

とにかくタオルに余計な水分 を吸い取ってもらいます!!







アラいつもより おいしい!!



(7)この他にもタオルをキッチンに 1枚常備しておけば サラダ用野菜、魚介類の水切り 和え物、おひたしにも応用できます。 お弁当のおかずも後で 水分が出にくくなります。



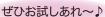
食べ終えた後のお皿も いつもよりビショビショ

てなーい!!

(8)少しの調味料でも味のノリが 良くなるので塩分、糖分、油 などの摂取もグッと抑えられて 健康的!







オトノハの花 #01

オトノハには、いつも花と緑があります。テーブルにも、窓にも、店の前にも。 どれもそっと溶け込んでいて、季節とともに変わっていく花と緑を楽しみにしている方も多いはず。 それらをしつらえているのは開店当初からフロアも担当しているミワさん。 そんなミワさんがつづる「オトノハの花」、今号からはじまります。



5月になるかならないかの土曜日。

まだ少し肌寒く、でも上着が必要なのかどうなのか 考えてしまうこの頃。

草木たちが芽吹くこの時期が、私は1年で一番好きです。

「芽吹き」は力強く躍動感をもってとても感動的ですが、 長い時の流れの中で見ると、 それは静かなほんのひとコマです。

オトノハで、美味しいご飯を食べるお客さんたちの 居る風景。

その中に、静かだけれど「しゃんと居る」、 そんな枝と草花です。

いつも全ての花材を用意することが多いのですが、 今回はオトノハ・ホールスタッフのタモ子が 用意してくれた飛燕草 (ひえんそう)を交えて。 「千鳥が飛ぶ姿のようだ」と千鳥草、 飛燕草と呼ばれますが、 そのかわいい花とどこか涼しげな淡いブルーが、 この時期にとても合うように思います。



●ミワタ シンスケ

インテリア雑貨メーカーで企画・デザイン・営業 (たまに製造も) に従事した後、店舗での接客販売・店舗展開へと移ってゆく。空間を彩ってゆく業務にのめり込み、インテリア内における観葉植物やフラワーアレンジメントのカテゴリーに魅せられる。ショップ退職後はガーデンデザイナー、フラワーアーティスト、庭師さん方を手伝い、現場で学ぶ。花を生業とする母や、ハーブの仕事をしていた叔母・飛騨高山で家具の世界を教えてくれた叔父などの影響を受けつつ、独自の「暮らしの中の植物」の在り方や世界観を探求中。

編集後記

だいぶ夏がちかづいてきて、ビールがうれしい季節になりました。そんな中 「出張まかない日記」の冷やし担々麺をみて、麻辣醤の味と香りを妄想して ヤラれています。これがまかないだなんて、ホントにうらやましい。

というわけで、電書『オトノハ』無事創刊できました。「3.11からのオトノハの日々」読みごたえたっぷり、のはず。オトノハスタッフによる連載「出張まかない日記」「オトノハの花」もはじまりました。楽しんでいただけますように。

小嶋智

3月に発行した創刊準備号は、目標販売部数の2倍を売り上げました。本当にどうもありがとうでざいます。たくさん売ることを目的としていたわけではありませんが、やはり多くの方に興味を持っていただけたこと、心からうれしかったです。よろこんで、いっそう奮起した創刊号もじっくりお楽しみください。ところで表紙はオトノハの「正史の餃子」。皮はモチモチ餡はジュワッ、そしてクセになるコリコリ…。なんど食べても、すぐまた食べたくなる魔法の餃子です。ビールがますますおいしい季節、モチジュワコリをグイーッでひとつ!

末次寛子







オトノハ 創刊号 vol.1

発行日: 2011/5/29

発行人: 小嶋智

発行所: アサガヤ (デンショ

(小嶋恭子 / 小嶋智 / 坂本千明 / 末次寛子 / 宗像幸彦)

デザイン: mayu