2021年(令和3年)
6月20日第388号

あんしん Vol 388

発行 株式会社 安藤プロパン

〒955-0095
三条市代官島川原271
TEL. 34-7656(代)
FAX. 35-6326

あんしん取材班が行く

薪窯(ピッツァ)とごはん(パスタ)とおやつのおみせFun(ファン)を訪ねて

(旧ジャルディーノフェリーチェ)

燕市大曲にイタリアンレストラン"FOOD&FLOWER FUN"が4月26日にオープン!連日多くの人が来店し賑わいを見せている。コンセプトは『薪窯(ピッツァ)とおやつのおみせ』。建物はコンビニエンスストアの躯体を改装し、窓ガラスは大きく、外から店内が良く見える。左側の入口から入ると左手厨房に大きな薪窯がシンボルとなっていて薪の炎が歓迎してくれている。店内は広くオープンキッチン。とてもオシャレで都会的な雰囲気。

Funを運営する"FFFFFun株式会社"代表取締役・山田雅和さんにお話を伺った。『スタートは燕市秋葉町のキッチンバスケットを父が営み、花屋を母が営んでいました。2016年4月29日に三条市保内の道の駅"庭園の郷保内"に「ジャルディーノ フェリーチェ」をオープン。本年3月14日まで5年間営業し大勢のファンの皆様に支えられて参りました。』昨年末から新店舗の工事が始まり、通行量の多い幹線道路沿いで早くから注目されてきた。店のサイン表示は全く無い。駐車場に立て看板が1つ在るだけ。社長の父、シェフの山田勇さんは『ジャルディーノのお客さんが皆さんお越し下さっていました。』ありがたいです。』

ジャルディーノ時代に多くの人の心をつかみ、立地の良さも幸いして連日来店客が後を絶たない。取材班は6月11日午後4時に伺った。社名のFが5つある意味を尋ねると、Fフード、Fファミリー、Fフラワー、Fファーム(農園)、Fフェリーチェ(幸せ)という意味から構成されている。先ずはモレッティというビールで乾杯!。本日のカルパッチョは「アワビと牛ハムメロン。サラダは彩り野菜バーニャカウダ、本日の肉、野菜グリル盛り合せは鳥、豚、牛肉ラム、野菜と並んで焼かれている。

薪窯のシンボル的存在の薪窯は東京から運搬されてきた。単なる窯でピッツァを焼く都会的な雰囲気はない。薪を使ったピッツァは注文で知ったお客さんに注文が入ったら撮影することに。店内のアクメ薪窯のアバルピッツァはぱるしら料理をいろいろ楽しめる。白ワインにおいしいお腹がいっぱいになる。焼きたてのピッツァ。

薪窯担当の山田さんにお願いしたら、旨みが増す。木の長へらでピッツァを窯に入れ表面が焼けたら鉄の長へらでピッツァを持ち上げ裏面も軽く焼く。窯にピッツァを入れ数分で出来上がり。カットして、若い男女のテーブルに運ばれていった。

Instagram

コロナ禍の真只中で、飲食店は何処でも来客は少ない中、Funは予約でほぼ満席状態。客層は若い女性グループが殆どで、その中にはおじさんも美味く食事を楽しんでいる。とても良い光景だ。

山田雅和社長(33才)は今後は店前で花苗の販売も計画しています。Funは社員3名、男性スタッフ1名、女性スタッフ7名で、笑顔とおいしい薪窯とごはん(パスタ)とおやつを用意して皆様のご来店をお待ちしております。」

▼営業時間:10時~21時30分(LO20:30)
Lunch 11時~17時
Dinner 17時~21時30

▶燕市大曲2655-1 TEL:0256-47-0908 P20台

▶Fun外観

▶店内

▶彩野菜のバーニャカウダー

▶肉・野菜グリルの盛合せ

▶メバルとあさりのアクアパッツァ

▶薪窯でピッツァを焼く知文さん

▶(右)山田雅和さん(中)岩田勇さん(左)知文さん

オリンピックテレビ観戦のお供に「えんがわの押しずし」や「鮭の焼き漬け」はお薦めですの巻

▼社長 安藤幸広

昨今は東京オリンピック開催ありきで色々な情報が錯綜しているがアラカルト的に、

①2021年7月21日(水)から競技が始まる東京オリンピック(8月8日(日)閉会予定)→日本の伝統的なお盆休み→8月24日(日)から開催予定の東京パラオリンピック(9月5日(日)閉会予定)の日程は、IOC・日本政府・JOC・組織委員会・東京都の一体での強硬突破的に開催する雰囲気になっている。

②緊急事態宣言が出されている都道府県も6月20日区切りで蔓延防止法に切り替わる見通しになっている。沖縄を除いて感染者減少傾向が見られるため。

③ワクチン接種が急ピッチに展開している。6月13日現在では約2,368万回が第1回目以上の接種を受けている。しかしコロナの集団免疫を獲得できるには人口の60%以上の接種率(接種会場に移動できない健常な高齢者はどう接種するのか対策案が見出せていないが)でないと集団免疫は確保できないと言われコロナもインフルエンザ予防注射の如く毎年接種しなければならないと自説を唱える世界的な免疫医学者の発表もある。

④中国製ワクチンは効果が薄いようで例を挙げるとカナダに続く接種率60%以上の第2位の南米チリと第3位のバーレンでは、接種後(80%が中国製で接種)しばらくして感染者が急激に増加しているとの公式報告も。チリ国内・バーレンでは政府のワクチンメーカー選択の誤りに対して抗議デモが沸き起こっている。様々な変異株の影響もあると考えられるが、他のメーカーのワクチンを再接種するのだろうか?

⑤トランプ前米国大統領は最近中国に対して新型コロナウイルス流失は中国の責任とし全世界的なコロナ被害に対して損害賠償額1,100兆円支払え!と各国政府に集団訴訟を起こそうと提案している。中国政府ももし国際集団訴訟提訴となればどう対応するのだろうか?。見物である。

以上のような事が起きている。所でコロナに関係なく人間何があっても生きている限り腹は減る。コロナ禍であろうと日常を普通に過ごしているだけでも腹は減るものだ。そこで次はコロナ禍の中のオリンピック観戦のお供に腹が減った時の楽しみ方を元祖新潟県内食材の私見ながら2つご紹介したい。

先ず1つ目は、時食べたくなる「駅弁」から。一度、食べて頂ければわざわざ買い出しに出かけたくない位に価値があるのではないかと考えるがまず新津駅に向かう。新津は鉄道の拠点街として栄えた街。当然、駅弁を作る老舗の駅弁当屋さんがある。その駅弁当屋さんは「神尾弁当」。安藤のお薦めは「えんがわ押し寿司」。包まれた笹の葉をとると盛り付けの様子は写真の通り。厚みのある脂のノったカラスかレイのえんがわをたっぷり使いすし飯もつやつやで甘みがあり、調味酢のバランスも神業ではないかと思うばかりの美味しさである。家族でオリンピックのテレビ観戦しながら、ビール等飲みながらのおつまみにとても良いと思います。確かえんがわを使った駅弁当は仙台にもう一つあったかと思うが駅弁でも稀なエンガワの押し寿司である。

2つ目は「鮭の焼き漬け」に代表される「焼き漬け」。新潟で捕れる鮭は平安時代の文献に記載があるほど古く約1000年の歴史があり、時の朝廷に租税として鮭が献上されていたとの記述もある。江戸時代に入り村上藩では鮭の回帰性に注目して人工孵化技術を開発し安定した増殖に成功し村上藩の収入増大に大いに貢献している。従ってご承知の通り新潟県は村上藩からはじまる鮭文化県であり村上では鮭を余すことなく使い100種類もの料理があるというが、中でも好きなのが「鮭の焼き漬け」である。安藤の好みの鮭の焼き漬けは小さめの餅切り タイプ。カツオ節、昆布、シイタケなどから取っただし汁と醤油・味醂・酒・砂糖などを合わせ、その調味液に焼き立ての鮭を漬け込み一晩、二晩と冷蔵庫で寝かせ調味液が浸透するのを待って食べるのだ。冷蔵庫で寝かした方が美味しく感じる。その鮭文化の新潟なので鮭の焼き漬けは老舗加工メーカーが沢山あり、微妙な旨さや味の差異も楽しめるのだ。例えば使用する鮭やその部位の食感、油ののり具合。調味液のうま味の差など。比較しながら存分に味わえるのだ。加島屋・小川屋・新潟篠原・本町鈴木鮮魚・村上吉川堀川鮮魚・村上などの焼き漬けの味の違いも手軽に楽しめる。もちろん家庭でも手軽に作れる焼き漬けである。

安藤、良く買うのが新潟鈴木鮮魚の餅切りタイプの鮭とサバの焼き漬け。鈴木鮮魚では醤油や味醂や塩・砂糖などは創業時代から同様に続くメーカーのものを使い続けているそうである。

炊き立てのご飯のおかずやお酒のお供には持ってこいの「焼き漬け」である!。今回は2つ紹介させて頂きました。皆様も焼き漬けとえんがわの押し寿司で新潟の良さを改めてお楽しみ下さい!。

〈次回に続く〉

8月のクイズ

Q、カラッポの部屋の床の上に4個のニワトリの卵を置いた。そこに大きな鉄のローラーが入り、部屋じゅうをくまなくころがまわった。しかし、卵は一つも割れなかったという。何故でしょうか?

Vol.386のクイズの答 『ラ』えもん

〜当選者〜 たくさんのご応募ありがとうございました。

▼渡邊 慧さん(加茂市)
▼荒川義明さん(西蒲区)
▼岡 金子さん(田上町)
▼池田真琴さん(田上町)
▼佐藤百合さん(三条市)

ハガキ記入例
〒955-0095 三条市代官島
(株)安藤プロ
あんくんクイズ係

①クイズの答
②お名前
③住所
④年齢
⑤おつとめ先
⑥メッセージ

しめきり 8月10日