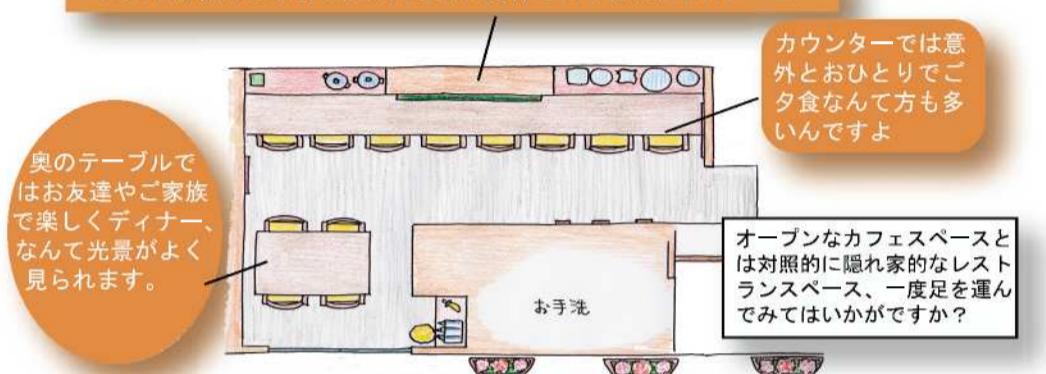


ピアンの厨房見聞録

本日のおすすめ料理	
・茶葉燻製の和牛ロースト	¥1,600- お子様コン メニュー
・鶏唐揚げの極煮り	¥1,100- 本格焼ビビンバ
・豚ロースのカレーライス	¥1,000- バルbecue
・豚骨の煮込みスープ	¥1,000- 本格ロースト
・京野菜巻き寿司	¥1,100- うに巻き
・和歌山産ヒラヒタの手しお刺身	¥1,000- ヒラヒタ酒造
・新潟北鶴の肉巻	¥1,000- 洋芋洋風
・活鰐を身抜かした魚	¥1,000- 洋芋洋風
・活鰐の煮物	¥1,000- 洋芋洋風

ポカポカと、太陽の光が気持ちのよい季節になってまいりました。皆さまいかがお過ごですか？さて、当レストランピアンもオープンして1年以上が経ち、今年の8月で、はや3年目を迎えることとなります。未だにお客様から「奥にこんなスペースがあるんですね」という声が聞かれるほど、レストランスペースの認知度が低いということ、今回の厨房見聞録では、レストランスペースのご紹介をさせていただきたいと思います。

大きな黒板には市場で仕入れた旬の食材でつくるおすすめメニュー



お誕生日・結婚記念日・合コン・オフ会・同窓会…

少人数から30名様まで各種パーティー承ります。

ご予約・お問合せ

パン＆レストランピアン 06-6568-3443

大阪市西成区長橋3-7-28 プランコート1F

営業時間

ランチタイム 11:00~14:00

ディナータイム:17:00~21:00(L.O.)

パンショップ 8:00~20:00



二ール・ヤングが、パッファロ！
スプリングフィールドやCSN&Y
スカーレット、ソロ音楽家として72年に
スコアされた4枚目のアルバムが『ハイベ
ースト』だった。このレコードは全米No.
1のセールスを記録し、二ールの存在を
確実にしたといわれている。シングル
曲「孤独の旅路」や「オールド・マン
二ール」など聞くべき曲が満載され、まさに
一面3曲目に挿入された。「アラバマ」
今月の逸曲に推したい。命がいくつあつても
たりない。お



アナログレコードの逆襲
ニール・ヤング「アラバマ」 アルバム「ハイベスト」から

かしながら口づけられて、金輪際お前を相手にしない」と大いに怒り狂っているのであるが、こちらもノリのいい曲なのだ。彼らのヒット曲「サタデイ・ナイト・スペシャル」では、一拳銃は人を殺すためのもの、それ以外の何ものもありはない（中略）だから、二ールを撃ち殺すとは思つていいので僕らは安心しよう。二ールはまた70年、オハイオ州ケント大学で行われた反戦集会で、4人の学生が州兵に殺害された事件を「ハイオ」という曲にして、二クソの大統領（当時）を名指して弾劾している。彼の音楽の底流には、大きなもの、不条理なものへの怒りや叫びが、より社会へのかかわりを深くするためにうごめいている。

人が白いロープで縛られている（中略）ぼくは君のところへやって来て、破滅を見た。言わすと知れた人種差別への静かな叫びであり、怒りを歌つたものであつた。名作といわれる前作3枚目のアルバム「アフターザ・ゴー・ラッシュ」の挿入曲「ザザン・マルド・ラッシュ」の「ザザン・マルド・ラッシュ」も、南部の変化を求めるラジカルな歌であり、「アラバマ」と対をなしているといえよう。白人優越や黒人隔離が色濃い南部アメリカの風土、人間のいい曲なのだ。彼らのヒット曲「サタデイ・ナイト・スペシャル」では、一拳銃は人を殺すためのもの、それ以外の何ものもありはない（中略）だから、二ールを撃ち殺すとは思つていいので僕らは安心しよう。

二ールはまた70年、オハイオ州ケント大学で行われた反戦集会で、4人の学生が州兵に殺害された事件を「ハイオ」という曲にして、二クソの大統領（当時）を名指して弾劾している。彼の音楽の底流には、大きなもの、不条理なものへの怒りや叫びが、より社会へのかかわりを深くするためにうごめいている。

そんな南部をこき下ろされた怒りを、74年アンサンサーソングとして二ールにたたき返したのがザザン・ロックバン。ボリュームフルな視線で二ールは飽くなき曲は「スワロー・ホーム・アラバマ」「セカンド・ヘルビングから」。オレはヤングの歌を聴いた。ヤングの野郎は南部をこき下ろした。南部人は

*文中の曲は各アルバムのライナーノーツから引用



淡路で見つけた花の鳥

(この記事はブログでも紹介しています、ナイスのブログもよろしく)

人・街・仕事つくり



N=NICE VIEW《ナイスの視線》で、A=ART《芸術》&AMUSE《楽しませる》や、V=VENTURE《冒險する》&VOICE《声》を、I=ISSUE《発行物》でお届けします。

若松孝二監督の映画『連合赤軍』が話題になっている。ボクも観たいと思いつながら、リンチのシーンを観るのが恐くて、まだ躊躇している。あの時代、ボクは、角棒こそ持たなかつたが、激しく体制を批判していた。「闘争」に夢中だったのは、赤軍派の彼らと変わらなかつた。ボクは、テレビで、激極まりながら「府財政再建」を叫ぶ橋下徹府知事が、あの頃ダブつた。

時には若い職員と真っ向から論争し、時には感極まつて涙さえ流す。この人は激しい。大阪府の財政再建への並々ならぬ使命感がそうさせているのだろう。それは認めるし、心地よい。でも、あまりに過激派すぎるのではないか。街などをデイハウス事業というのは、介護を制度にだけ任せ、府民の互助の分野も残しておこうという、なかなか味のある事業だ。地域就労支援事業というのも、生活保護の前に、働くチャンスを見つけ出しにくいという、財政難だからこそ知事の過激派とダブつた。

時には若い職員と真っ向から論争し、時には感極まつて涙さえ流す。この人は

ボクは、知事の過激さが府民の共感を呼んでいると思う。きっと、古い体制に

資する福祉法人や人権の法人も、ほぼ全廃するという。

ボクは、知事の過激さが府民の共感を呼んでいると思う。きっと、古い体制に

資する福祉法人や人権の法人も、ほぼ全廃するという。

ボクは、平理事に過ぎないが、福祉法人や人権の法人で、それこそ「ゼロベー

スからの見直し」という「闘争」をやらなければと奮い立つ。 「廃止」を宣告された者の、リ・トライだ。そう思

われた知事はエラい。でも、「廃止」はダメだ、知事。それは、あの頃の過激派

ボクは、平理事に過ぎないが、福祉法

人や人権の法人で、それこそ「ゼロベー

スからの見直し」という「闘争」をやらなければと奮い立つ。 「廃止」を宣告された者の、リ・トライだ。そう思

われた知事はエラい。でも、「廃止」はダメだ、知事。それは、あの頃の過激派

今月のレシピ～ローストビーフ～

3月のビアンのお料理講習会で紹介した一品です。

まず、肉のかたまりを常温で最低一時間は戻しておいて下さい。冷蔵庫から出したばかりの厚い肉をキレイなピンクに焼き上げるのは至難の業です。これを守れば後はそれほど難しくありません。

1. 肉に塩コショウをふる。ここは強めに味をつけましょう。
2. 弱火のフライパンにラードをひき、肉を入れる。
3. 片面にうっすらと焼き色がついたら裏返します。弱火で火を入れるのも肉をやわらかく焼き上げるポイントです。強い火で焼けば、厚い肉の場合表面がカチカチになり中心が生焼けということになってしまいます。とにかく肉にストレスを与えないということに尽きます。
4. 肉から出た脂を随時肉にかけてあげます。こうするとここで、肉表面が乾くことなく肉に旨みを戻してあげることになります。こういった作業工程を専門用語でアロゼといいます。
5. 表面全体にうすく焼き色がつけば、フライパンと同じ大きさの深い鍋かアルミホイルで密閉して肉の4面をごく弱火で5分ずつ焼きます。
6. バットの上に網を敷き、そこに肉を取り出します。ポールをかぶせ20分休ませます。この作業工程をルポゼといいます。
7. フライパンに残った脂を捨てて、エシャロットを入れざっと混ぜ、ここに赤ワインを加えて煮詰め、フォンドボーを加えてソースを仕上げます。
8. 先ほど休ませておいた肉をもう一度弱火で焼いて肉全体の温度を上げ、金串で肉の中心温度を確かめ、ほのかに温かければ好みの暑さに切り分けます。後はソースをかけ、付け合せで華やかに彩れば完成です。

今回は付け合せにクレソンとポテトのクリーム煮を添えましたが、冷蔵庫にあるサラダと野菜のクリームなどで十分です。

サーロイン

5月のお料理講習会は「初がつおのたたき」です。
お気軽にご参加下さい!
日時: 5月25日(日)
申込: ビアン安本まで

リブロース

肩ロース

ヒレ

モモ

ハラミ

スモーク

チキン

ソーセージ

ハム

チーズ

ベーコン

マッシュルーム

玉ねぎ

オクラ

ズッキーニ

トマト

バジル

パセリ

ニンニク

タマネギ

セロリ

セロリ