

おとぎ話の世界へようこそ

ビアソムリエ厳選のクラフトビールとミード酒に酔う

Once upon a time

船橋市



今年3月にオープンしたばかりの北風創作料理店。一歩足を踏み入れるとそこはまるで物語の世界。映画で見た中世の酒場のような雰囲気、大人も思わずワクワクしてしまう。

「元々ファンタジーの世界や雑貨が大好きで、旅行の度に集めたコレクションは実家の屋根裏部屋を埋め尽くすほど。自分の好きな世界観を表現することで人に喜んでもらいたい」と話すオーナーの小林裕和さん(32)。

大学卒業後、一度は警察官になった小林さん。しかし飲食業への夢が捨てきれず2年ほどで退職し、当時まだあまり認知されていなかった「ビアソムリエ」の資格を取得した。

カフェの専門学校に通い、イクスピアリに4年間勤務。念願の店舗をオープンした直後に新型コロナウイルスで休業を余儀なくされた。

「(休業は)店をオープンしてすぐのことだったので、どうしたらいいかわからず、6月に再オープンした頃、ツイッターで#ハッシュタグ『拡散希望』とつけて投稿を続けたところ、沢山の方に見て頂くことができました。遠方からも来店頂けました」

自慢の北風創作料理とアレンジカフェメニューはランチが7種類、ディナーが

30種類。冬のおススメは「鹿肉のシチュー」や「猪肉の味噌焼き」といったジビエ料理。脂身や臭みが少なく食べやすいので女性にも人気だ。ビールに良く合う燻製料理も充実している。国内外から厳選したクラフトビールは常時10種類ほど。人類最古の酒と言われる「ミード酒」は34種類と、国内屈指



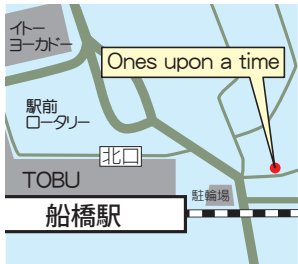
野菜もたっぷり入った鹿肉のシチュー



ずらりと並ぶミード酒
歴史のロマンを感じながら味わって



ホームページ



「今年は旅行に行けなかったという方も、ぜひここで旅行気分や非日常を楽しんでもらえたら嬉しいです」

年末の営業は12月26日まで。2020年の疲れを癒しに、ぜひ出かけてみて!

(取材・文) 松原美穂子



山口の地でー田中陸

「自分の中で『勝負がしたい』という気持ちが強くなり、柏レイソルを一度出る決断をしました。レノファ山口はアグレッシブなサッカーをするので、自分の特長を活かして成長できると考えて決めました」

育成年代からずっと着ていたレイソルのユニフォームからJ2山口的ユニフォームに着替えた田中陸選手。期限付き移籍で強い決意を胸に馳せ参じた新天地での出場試合数はおよそ30。レイソルでの出場数の3倍以上となり、身を立って田中選手

主力選手の1人として精進を続けている。

山口は直向きで攻撃的なサッカーを展開することや、多数の有望選手を育て送り出してきたことで知られる。

昨季レイソルは2月の開幕戦と8月に対戦し、2戦2勝という結果こそ残したが、どちらの対戦でも「一筋縄とはいかず、苦しまれたクラブ。柏レイソルアカデミー仕込みの「止める・蹴る」の技術を、持ちながら、ハードワークで身を立って田中選手

しかし、肝心な結果が出ない。

田中選手の個人的な手ごたえと裏腹に今季の山口の成績は芳しくないとはいえない。緻密さと思い切りの良さが同期した見事なオーガナイズからゴールを奪うシーンもあれば、相手の狙い通りに連続失点を喫する場面も多い。

主力の1人として田中選手はこう話す。

「自分たちは良くも悪くも自分たちのサッカーができていますが、その中

で相手の攻撃への対応が足りなかったり、同じミスを繰り返して、修正に時間がかかる。焦りや勝てない辛さを味わい、チームが

苦しむ時にゴールやアシストでチーム状況を好転させる仕事ができなかった悔しさは今もありません」



この状況を「無垢だ」と謳えば聞こえはいいが、修正に時間と手間をかけられない超過密日程もあった。田中選手には山口サポーターたちをあまり笑顔にできなかった後悔があるという。

「サポーターの皆さんやスタッフの方々のレノファへの熱意や愛情には、独特な一体感があるんです。こんな時だと今まで以上に山口や柏地元・白井市

からの声援にありがたさを感じています。その声援に応えていけるよう、良いプレーを見せられるようにまたがんばります」

山口の地でシーズンを通して、戦えることを示した田中選手がこの先にどのような歩みが続けるのか、楽しみは尽きない。(写真・文) 神宮克典



柏レイソル 公式 ホームページ

松戸七福神からのお知らせ

令和三年の松戸七福神めぐりは、新型コロナウイルス感染症拡大防止対策のため、ご来印及びお守り等全ての頒布をお休みさせていただきます。

ご理解、ご協力のほどよろしくお願い致します。

奉納 松戸七福神

第44回 しあわせレシピ

★カリフラワーライスのチャーハン★

材料
カリフラワー...100g 卵...1個 ニンニク...1/2片
ハム...2枚 長ねぎ...1/3本 ごま油...小2
塩...少々 醤油...少々 胡椒...少々

作り方
①カリフラワーは小房に切り分け、フードプロセッサーにかけ、ご飯粒ぐらいの大きさにする。
②ニンニクは粗みじん切り。ハムは2センチ角に切る。長ねぎはみじん切りにする。
③フライパンにごま油とニンニクを入れ弱火で加熱。ニンニクの香りが出たら長ねぎとハム、①を入れて中火で炒める。
④具をフライパンの片側に寄せ、空いたスペースに溶き卵を入れ、炒り卵を作り、全体に炒め合わせたら、塩・醤油、胡椒で味をととのえる。
⑤火が通ったら器に盛り付ける。

書籍「食べる米ぬか健康法」
著：大瀬由生子

カリフラワー
●ヘルシーで低糖質、パスタやご飯などの炭水化物の代替品にもなる美味しさから、ダイエット食として注目を集めています。

ダイエット効果▶低カロリーなので、ダイエット食としても人気。食の炭水化物をカリフラワーに置き換えれば、カロリーを大幅にカットすることが可能です。食物繊維もあるので便秘改善にも役立ちます。

低糖質▶植物由来の非でんぷん質の野菜であるため、1カップに含まれる炭水化物量は、なんとパスタや米の1/6 だそうです。特に、糖尿病や血糖値が気になる人には、代用食としてオススメ。

●ブロッコリーとカリフラワーの違い●
ブロッコリーとカリフラワーは、同じアブラナ科の野菜でキャベツの仲間。花のつぼみの部分を食べることが共通しています。ブロッコリーが突然変異し、つぼみが白化したものがカリフラワーだと言われています。

栄養価の違いでは、カリフラワーにはカリウムやビタミンCが多く含まれ、ブロッコリーにはβ-カロテンや葉酸、ビタミンCが多く含まれます。ブロッコリーのほうがビタミンCの含有量は多いですが、カリフラワーは加熱によるビタミンCの損失が少ないとされています。

※状況により実施日時に変更がある場合がございます。
最新の情報はホームページをご覧ください。
ららぽーと柏の葉 北館 3F まちの健康研究所「あ・し・た」
大瀬先生の食のミニ講座開催。詳細はホームページで。