

京の食文化 朝ごはん 料理教室

京都料理組合の
老舗の料理人が教える

第1回

日時：平成28年6月26日(日)
11:00~13:00
場所：京の食文化ミュージアム
あじわい館
主催：京都市文化財保護課、
京都料理組合

講師

畑かく
新造 一夫 氏

しんぞう・かずお
昭和31年京都生まれ。大学卒業後畑かくへ
入社。白味噌を使った元祖ぼたん鍋の味を現
在に守り続ける三代目。京都料理組合理事、
京都府料理生活衛生同業組合副理事、京都
料理研究会副会長。



一、賀茂茄子田楽

材料 (4人分)	作り方	memo
賀茂茄子 1個と3分の1 サラダ油 少々 田楽味噌 60g(白味噌500g+酒90cc+卵 黄2分の1+砂糖50g) ~上記を火にかけ、焦げないよう にかきまぜながら、1時間位煮る~	① 賀茂茄子を輪切りにし、皮を少し取り、切った面に針うちをする。 ② フライパンにサラダ油を少し入れて、弱火で両面を焼く。 ③ 田楽味噌を塗り、表面を火であぶる。	

二、出し巻

材料 (4人分)	作り方	memo
玉子 6個 だし 130cc 葛 1g 薄口醤油 7cc	① 玉子を混ぜる。 ② 冷めているだしに葛を溶く(大スプーンにだしを少し取り溶く)。 ③ 玉子と葛を溶いただし、薄口醤油を混ぜ合わせる。 ④ 油を引いた出し巻ナベを火であぶり、たまご地を入れて巻き上げる。	

三、お浸し

材料 (4人分)	作り方	memo
ハウレンソウ 1把 エノキ 3分の1 すりゴマ 少し だし 300cc 薄口醤油 7cc	① エノキを2cmに切り、だしに薄口醤油を加えて炊いて冷ましておく。 ② ハウレンソウを湯がいて冷水に取り、3cmに切り水気を絞っておく。 ③ すりゴマを当たり鉢に入れて、軽くあたっておく。 ④ 先の当たり鉢に、エノキと出し汁、絞ったハウレンソウを入れて混ぜる。	

四、味噌汁

材料 (4人分)	作り方	memo
だし 720cc 味噌 適量 カットワカメ 少し 巻ふ 少し	① お椀にカットワカメ、巻ふを入れておく。 ② だしを沸かし、味見をしながら味噌を溶く。	