

料朝京 理ごの 教室は食 室はん化

京都料理組合の
老舗の料理人が教える

第2回

日時：平成 28 年 8 月 18 日 (木)
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
有職料理 萬亀楼
小西 将清 氏

こにし・まさきよ
昭和 33 年生まれ。京料理 伊勢長で修行後、
享保七年 (西暦 1722 年) 創業の萬亀楼へ入
社。生間 (いかま) 流式庖丁 (当代 30 代目生
間正保)・有職料理を正式に継承。京都料理
組合理事。



一、小松菜とおあげの胡麻おひたし

材料 (4人分)	作り方	memo
小松菜 80g あげ 20g 煎り胡麻 少々 合せ出汁 出汁 180cc みりん 適量 淡口醤油 15cc	① 小松菜は水で洗い、湯がき、適当な長さに切ります ② あげはフライパンで表面を焼き、適当な大きさに切ります ③ 冷やした合せ出汁の中に①②を浸します ④ 胡麻を当たっておきます ⑤ ③を器に盛り、胡麻をふります	

二、長茄子揚げ煮、針生姜

材料 (4人分)	作り方	memo
長茄子 2本 生姜 少々 合せ出汁 出汁 300cc みりん 10cc 濃口醤油 40cc 砂糖 大さじ2 酒 10cc	① 長茄子はうてなを切り、表面に包丁目を入れ、油で固い目に揚げます ② 鍋に合わせ出汁を入れ、そこに①を入れひと煮立ちさせ、ふくらませ煮にします ③ 生姜は針に切ります ④ ②を器に盛り、針生姜を添えます	

三、サーモン味噌幽庵焼き

材料 (4人分)	作り方	memo
サーモン切身 4切 味噌幽庵地 (一切れ45gくらい) A 煮 250cc みりん 150cc 濃口醤油 55cc 粒味噌 100cc 淡口醤油 55cc レモン 1ヶ	① Aを合わせて、漉して、サーモンの切身を2時間程漬けておむ ② ①を両面をふっくら焼き上げて器に盛り、レモンを添えます	

四、冬瓜と南瓜麩の味噌汁

材料 (4人分)	作り方	memo
冬瓜 4切 南瓜麩 4切 玉茗荷 1個 出汁 360cc 赤みそ 16g 溶き辛子 少々	① 冬瓜は適当な大きさに切り、皮をむき、湯がいて、だしでさっと煮ます ② 南瓜麩は適当な大きさに切り、だし煮込みしておきます ③ 玉茗荷は薄く小口切りにして、水にさらし水気を切っておきます ④ 出汁に味噌を溶き、漉しておきます ⑤ ①②を温めてお椀に盛り、溶き辛子をつけ温めた味噌汁を張り、天に茗荷を添えます	

五、はすご飯

材料 (4人分)	作り方	memo
米 3合 れんこん 200g 柚子 少々 合せ地 出汁 600cc 酒 10cc 淡口醤油 10cc みりん 10cc 濃口醤油 15cc	① 米は洗って30分吸水しておきます ② れんこんは皮をむき、薄くスライスして水にさらしてから、出汁煮込みしておきます ③ ②を入れて炊き、器に盛り、柚子をふります	