

料理教室 朝ごはん 京の食文化

京都料理組合の
老舗の料理人が教える

第2回

日時：平成29年10月9日(月・祝)
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

山ばな平八茶屋
園部平八氏

そのべ・へいはち
昭和23年、京都市左京区生まれ。
昭和61年から料亭「平八茶屋」を継ぐ。
平成21年に京都料理組合長に就任し、京料理の
伝統を伝える活動に尽力。
和食の普及にも積極的に活動している。
平成28年、「現代の名工」受賞。



一、サーモンつけ焼き

材料 (4人分) サーモン 4切 つけ汁 酒 200cc 濃口醤油 100cc みりん 100cc	作り方 ① つけ汁にサーモンを入れ約5時間漬け、ざるに取り余分なつけ汁を切る。 ② 魚焼きグリルに①のサーモンを入れ弱火にて約8~10分位焼く。 (※注意:4分位から焼きムラができるので、まめにグリルを開けて魚をひっくり返す。)	memo
---	--	------

二、菊花・菊菜のしたし

材料 (4人分) 食用菊花 適量 菊菜 一束 地洗いの地 本漬漬けの地 出汁 200cc 出汁 250cc 淡口醤油 20cc 淡口醤油 20cc みりん 20cc みりん 20cc	作り方 ① 菊花・菊菜を普段通りに湯がく。 ② 湯がいた菊菜を庖丁する。 ③ 地洗いの地に約1時間漬ける。 ④ ③の菊花・菊菜を本漬付けの地に約1時間漬けて出来上がり。	memo
--	---	------

三、イカ・お揚げのてっぱい

材料 (4人分) イカ 半身 お揚げ 1/3枚 細ねぎ 小束1束 酢味噌 白味噌 400g からし 適量 生酢 180cc 砂糖 75g 淡口醤油 10cc	作り方 ① イカの上身を適当に庖丁して、熱湯にくぐらす。 ② 細ねぎも熱湯でさっと湯がき、2~3cmに切る。 ③ お揚げは軽く焼き、長さ2cmぐらいに切り、きざむ。 ④ ①②③を酢味噌で和え仕上がりです。	memo
--	---	------

四、吸物

材料 (4人分) 松茸(小) 1本 三つ葉 少々 豆腐 1/4丁 口柚子 吸物地 出汁 400cc 塩 少々 淡口醤油 少々	作り方 ① 松茸、豆腐、三つ葉、口柚子を椀に盛り、吸物地を入れる。	memo
---	---	------

五、しめじ御飯

材料 (4人分) 米 4合(600g) しめじ 100g 淡口醤油 50cc	作り方 ① といだ米に淡口醤油を加え、4合の水加減にする。 ② その上にしめじを加えて焚く。	memo
--	---	------