

京都料理組合の老舗の料理人が教える

京野菜を使った 朝ごはん料理教室

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。

第1回

日時：平成26年8月31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

一、鯖の味噌煮

材料 (4人分)	作り方	memo
鯖 4切 煮汁 酒 200cc 砂糖 20g 水 200cc 味噌 20g 濃口醤油 10cc 生姜 適量 みりん 25cc	<ol style="list-style-type: none">① (酒200cc、水200cc、濃口醤油10cc、みりん25cc、砂糖20g)の煮汁を作り、ひと煮えさす。② ①の煮汁に鯖の切り身を入れ、おろし生姜を加え約10分ほどに煮詰める。③ 煮汁が半分くらいになれば味噌20gを加えさらに煮詰める。④ ③の煮上がった鯖を皿に盛り針生姜を天盛りして、出来上がりです。	

二、山科茄子の揚げ煮

材料 (4人分)	作り方	memo
山科茄子 4個 煮汁 出汁 300cc 砂糖 30g 淡口醤油 15cc 濃口醤油 25cc サラダ油 適量	<ol style="list-style-type: none">① 山科茄子のへたを取り除き半分に切り、皮面に庖丁目を入れる。② ①の山科茄子を皮面を下に180℃の油で揚げる。③ 鍋に②の山科茄子を皮面を上にならべる。④ 煮汁(出汁300cc、砂糖30g、淡口醤油15cc、濃口醤油25cc)ひと煮えさし、③の鍋に入れ5分ほど煮る。⑤ あく、油が出てくると丁寧にすくい取り色がとばない間に火を止め鍋ごと冷水につけ冷やす。⑥ ⑤の煮上がった山科茄子を適当に切り付け小鉢に盛りつけ供する。	

三、万願寺唐辛子とじゃこのたいたん

材料 (4人分)	作り方	memo
万願寺唐辛子 適量 ちりめんじゃこ 10g サラダ油 適量 だし 100cc 濃口醤油 15cc 砂糖 10g みりん 10cc	<ol style="list-style-type: none">① 万願寺唐辛子の頭を落し、半分に切ったのち種を取り、適当な大きさに切っておく。② 煮汁(出汁100cc、濃口醤油15cc、砂糖10g、みりん10cc)を作りちりめんじゃこを入れておく。③ ①の万願寺唐辛子をサラダ油でいため、②を入れて焚く、煮汁が少なくなれば出来上がりです。	

四、冬瓜薄葛汁

材料 (4人分)	作り方	memo
冬瓜 適量 かつお昆布出汁 600cc 塩 少々 淡口醤油 少々 葛 少々 おろし生姜 少々	<ol style="list-style-type: none">① 冬瓜は適当な大きさに切り皮をむき、ひとつまみの塩を加えた水に入れ冬瓜に串が通るまで湯がく。② かつお昆布出汁(600cc)に塩、淡口醤油を加え吸物の味付けより、少し濃い目の味付けにする。③ ①の冬瓜を適当に切り、②の吸物地でひと煮えさし下味を付ける。④ ②の味付けした吸物地に水溶き葛を加え少しとろみをつけ、味を整える。⑤ ③の冬瓜を椀盛をし、④の薄葛汁をお椀に入れ、おろし生姜を少し加え供する。	