

# 京都料理組合の 老舗料理人が教える 京の食文化 朝ごはん 料理教室

第3回

講師  
日本料理 はり清  
森本 知行 氏

もりもと・ともゆき

日時：令和2年1月25日(土)  
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

1966年生まれ。  
1659年万治2年創業、日本料理「はり清」12代目若主人。  
同志社大学を卒業後、滋賀県八日市の茶懐石「招福楼」  
にて5年間修行。  
2005年「株式会社 はり清」代表取締役社長に就任。  
同年、南禅寺 京懐石「桜鶴苑」の料理部門を業務受託。



## 一、蕪蒸し

### 材料 (4人分)

甘鯛 80g	銀鮠
蕪おろし 120g	出汁 500cc
銀杏 8個	味淋 10cc
海老 4本	淡口醤油 15cc
鰻 40g	塩 少々
木茸 20g	卵白 1個分
粉海苔 4g	吉野葛 10g
山葵 4g	
梅肉 少々	

### 作り方

- 蕪蒸しの具をそれぞれに準備をする。甘鯛は塩をする。蕪は約1個弱を揺り下ろししっかりめに絞り、薄塩をする。銀杏は先に揚げておく。海老は炊いておく。鰻は蒲焼にする。木茸は刻んで炊いておく。これらを器に盛りつける。
- ①を蒸し器で約15分蒸しあげる。
- 上記の銀鮠を②に注ぎ、粉海苔や梅肉、山葵をのせる。

memo

## 二、鳥スープの出し巻玉子

### 材料 (4人分)

玉子L玉 5個  
鯉昆布だし 100cc  
鳥スープ 100cc  
浮粉 15g  
淡口醤油 10cc  
味淋 少々

### 作り方

- 玉子を割り漉して、鯉昆布だしと鳥スープと浮粉を混ぜ合わせたものを合わす。
- 味付けをして、焼き上げて巻き簾で巻く。

memo

## 三、まなかつおの木ノ芽焼き 大根人参手綱巻き

### 材料 (4人分)

まなかつお 120g  
木ノ芽 少々  
味噌幽庵漬けたれ

赤酒 80cc	濃口醤油 60cc
酒 120cc	淡口醤油 25cc
上白糖 20g	白粒味噌 90g

### 作り方

- まなかつおを切り身にして、味噌幽庵漬けたれに約8時間漬ける。
- 味淋をかけつつ焼き上げ、最後に木ノ芽を添える。

memo

## 四、生子の柚おろし和え

### 材料 (4人分)

生子(大) 1本  
大根おろし 100g  
柚 1個  
番茶 1L(約55°C)

漬けたれ
出汁 100cc
酢 100cc
淡口醤油 100cc
酒 100cc

### 作り方

- 生子を掃除する。約5mmに切り、茶ぶりする。
- 茶ぶり後の生子を上記の漬けたれに1日つけておく。
- 大根おろしと生子と上記たれを美味に合わせて、最後に柚をのせる。

memo

## 五、菜ノ花芥子和へのサーモン巻き

### 材料 (4人分)

菜ノ花  
サーモン  
芥子  
出汁  
淡口醤油

### 作り方

- 菜ノ花をゆがいて、だし10:淡口醤油1につける。
- ①にとき芥子を溶いて30分漬け込む。
- スモークサーモンを巻く。

memo