

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4回

日時：平成30年3月25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
菊乃井
村田 吉弘 氏
むらた・よしひろ

京都・祇園の老舗料亭「菊乃井」の長男として誕生。
立命館大学在学中、フランス料理修行のため渡仏。
大学卒業後、名古屋の料亭「加茂免」で修行を積む。
1993年、株式会社菊の井代表取締役就任。
1976年、「菊乃井木屋町店」を開店。
2004年、「赤坂菊乃井」を開店。
2012年「現代の名工」「京都府産業功労者」、2013年「京
都府文化功労賞」、2014年「地域文化功労者(芸術文化)」、
2017年「文化庁長官表彰」を受賞。



一、鶏のくわ焼き

材料 (4人分)	作り方	memo
鶏もも肉 400g 小麦粉 適量 酒 60cc 味醂 30cc 濃口醤油 30cc 砂糖 少々 青唐 8本 粉山椒 適量 サラダ油 大さじ1	① 酒、味醂、濃口醤油、砂糖を混ぜ合わせ、合わせ地を作り(火は入れない) 鶏もも肉は厚みのある部分を包丁で開く 青唐は切り目を一本入れておく ② 鶏肉に小麦粉をつけて、油をひいたフライパンで中火で皮目から焼き、しっかり焼き 色がついたら裏返す。 ③ ほぼ火が入ったら青唐を加え、タレをまわし入れ、絡めながら焼く。 ④ 汁気がほぼなくなったら火を止め、食べやすい大きさに切り、器に盛る。 青唐を添えて、粉山椒をふる。	

二、若竹のお吸い物

材料 (4人分)	作り方	memo
筍(湯がいた物) 小1本 (※皮剥きで正味100g) 若布(乾燥) 4~5g (※戻して50g程度) 出汁 600cc 淡口醤油 15cc 塩 2g程度 (※塩の種類によって加減) 木の芽 適量	① 筍は皮を剥き、穂の方は4cm長さに切り、縦半分にしてから繊維に沿って3~4mm幅 にスライスする。根元の方は4つ割にして、いちょう型のスライスにする。 若布は水で戻す。(長い場合は3~4cmに切る) ② 鍋に出汁を入れ火にかけ、調味料と筍を加え、沸かさないように筍を温める。 ③ 調味料で味を調え、若布を加え沸く手前で火を止めお椀に盛る。 木の芽をあしらう。	

三、菜の花のごま和え

材料 (4人分)	作り方	memo
菜の花 150g 胡麻ペースト 40cc 味醂 20cc 濃口醤油 20cc 砂糖 少々 辛子 適量(小さじ1/2程度) 煎り胡麻 適量	① 菜の花は4cm程に切り、熱湯でさっと茹でて、冷水に落とし冷めたら水気を絞る。 ② 胡麻ペースト、味醂、濃口醤油、砂糖、辛子をよく混ぜ合わせ、湯がいた菜の花を合 える。 ③ 器に盛り、煎り胡麻を振りかける。	

四、ピリ辛蒟蒻

材料 (4人分)	作り方	memo
蒟蒻 400g 鷹の爪(輪切り) 1本分 おろしニンニク 少々 一味唐辛子 適量 ごま油 適量 合わせ地 酒 240cc 濃口醤油 30cc 味醂 30cc 針唐辛子	① 酒、味醂、濃口醤油を合わせて、合わせ地を作る。 蒟蒻は両面に斜めに切り込みを入れ2cm角位に切って湯がいておく。 ② フライパンにごま油と鷹の爪、おろしにんにくを入れ火にかけ、香りが出たら蒟蒻を入 れて、炒めて油が回ったら、合わせ地を加える。 ③ 煮汁がなくなるまで炒りあげ一味唐辛子をふり入れる。 ④ 器に盛り、針唐辛子を天盛する。	