

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

菱岩
川村岩松 氏

かわむら・いわまつ
47年生まれ。天保初年から続く仕出し料理の5代目
当主。同店では初めて外に修行に出て、他店の料理
も学ぶ。厳密な素材選びから、素材の隅々までを使
い切る姿勢、華やかさを添える洗練された美意識に
は定評がある。



第4回

日時：平成27年3月22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、出汁巻き

材料 (4人分)	作り方	memo
卵 6個 出汁 150~180cc 薄口醤油 10cc 葛 1g 塩 少々 サラダ油 少々	① 卵を混ぜる ② 出汁に葛を入れて①に入れ、こし器で漉す ③ そこへ薄口醤油、塩を入れて、味をととのえる ④ ③の半量を出汁巻鍋で焼く	

二、菜種浸し

材料 (4人分)	作り方	memo
菜種 100~120g 漬け出汁 出汁 2カップ(400cc)程度 濃口醤油 80ccくらい 砂糖 15gくらい いり胡麻 少々	① 菜種をそうじて、生のみままでさっと湯がき、冷水に落とす ② 冷水にさらして、しぼり漬け出汁に20分程度つける ③ 20分くらいたったなら、かるくしぼり、皿に盛りつけ、胡麻をふってできあがり	

三、春ます(サーモン)幽庵焼き

材料 (4人分)	作り方	memo
春ます(サーモン)切り身 4切 (1切45g位) A 酒 240cc 濃口醤油 180cc ミリン 120cc 柚子 少々	① Aを合わせて、そこへ切り身を2時間くらいじっくり漬け込む ② ①を両面をふっくらと焼く	

四、若筍の吸物

材料 (4人分)	作り方	memo
筍 60g わかめ 適量 A(漬け出汁) 出汁 1カップ(200cc)程度 薄口醤油 少々 塩 少々 B(吸物出汁) 一番出汁 1カップ(200cc)程度 薄口醤油 適量 塩 適量 清酒 適量 木の芽 適量	① Aを合わせて漬け出汁を作って準備しておく ② Bを合わせて吸物出汁を作って準備しておく ③ むかを入れて柔らかく茹でた筍を冷ましておく ④ 筍をそうじて、漬け出汁で少々炊いて置く ⑤ 若布をそうじて、さっと湯がき、冷水にとる。その後、漬け出汁につけて置く ⑥ 最後に④と⑤を器に盛り、②で準備していた熱々の吸物出汁をかける	

五、豆ご飯

材料 (4人分)	作り方	memo
米 3合 豆 1カップ(1合分) A(昆布出汁) 水 600cc強 昆布 適量 塩 6g位 酒 大さじ3位	① 米を研ぎ水を入れ、(1~2時間)置いて吸水させる ② 時間が経ったら、ざるに上げて水切りをする(30分程度置いておく) ③ 米の水切りをしている間に、Aを合わせてしばらく置き、昆布出汁を作る ④ しばらくしたら、ざるに上げていた米を昆布だしと合わせて、最後に豆を入れて、炊く	