

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2回

日時：令和元年9月28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

講師
畑かく
新造 一夫 氏
しんぞう・かずお

昭和31年京都市生まれ。
大正7年創業、白味噌を使った元祖ぼたん鍋の味
を現在に守り続ける三代目。
京都料理組合副組合長、京都府料理生活衛生同業
組合副理事長。
平成28年「京都府の現代の名工」受賞。
日本の食文化の普及にも尽力している。



一、鯖の柚庵焼き

材料 (4人分)	作り方	memo
鯖切り身 4切れ 柚の汁 25cc 醤油 50cc 味醂 50cc 塩 少量	① 鯖の切り身に、軽く塩をしておく。 ② 柚の汁・醤油・味醂を混ぜ合わせ、鯖の切り身を浸けておく。(2時間程) ③ 串を打って焼く。	

二、温泉卵

材料 (4人分)	作り方	memo
玉子 4個 だし 48cc 味醂 8cc 薄口醤油 8cc 鰹節 少々	① 常温の玉子を、70℃のお湯で15分ゆでる。 ② だしに醤油・味醂を加え煮えた所に追い鰹して、ペーパーにて漉す。	

三、お浸し

材料 (4人分)	作り方	memo
ほうれん草 1わ しめじ 1/3パック だし 180cc 薄口醤油 4cc すだち 2個 菊の花 1個	① しめじの根の方を切り、だしに薄口醤油を加え炊いて冷ましておく。 ② ほうれん草を湯がき冷水に取り、3cmに切り水気を絞っておく。 ③ 冷めたしめじと、しめじのだしで、ほうれん草をあえる。 ④ 菊の花びらを散らし、すだちを絞る。	

四、お吸い物

材料 (4人分)	作り方	memo
だし 640cc 鱧落とし 4切れ 松茸 少々 三ツ葉 少々 柚皮 少々 薄口醤油 4cc 塩 少々	① お椀に湯引きした鱧・三ツ葉・柚皮を入れておく。 ② だしに薄口醤油・少しの塩で味を調え、松茸を入れる。 ③ 冷めないお椀にはる。	

五、松茸ごはん

材料 (4人分)	作り方	memo
松茸 1/2本 人参 1/4本 お揚げ 1/5枚 だし 360cc 薄口醤油 30cc 酒 30cc	① 松茸・人参・お揚げをきざむ。 ② 炊飯器に①を入れて、冷めただし・薄口醤油、酒を入れて炊く。	