



蒸し野菜の肉みそ添え
レシピは次の見開きへ

お正月にみんなが集まれば
味わい深い肉みそで
晴れやかにおもてなし。

JANUARY
1 / 1 → 5

冬至 雪下出麦

ゆきわたりてむぎいずる



そもそも、お正月とは「歳徳神」
「お正月さま」といった神さまを
お迎えするお祭りのこと。北国で
は大地を覆う雪の下で、じつは麦
が芽を出さんとしているのです。
元旦に嗜む「お屠蘇」は、これか
らはじまる一年の邪気を祓うため
に飲む薬酒なのです。

伝説の講師

小野正吉先生
 芸術と謳われたソースを
 作り出す『世界の小野』の
 「無愛想」と「優しさ」

ホテルオークラ総料理長を務め、本家・フランスからも数々の勲章を受けた「世界の小野」。とっつきにくい印象で無愛想な皮肉屋ではあったが、それはシャイの裏返しだったという。遺言によって、後進の育成のため日本のフランス料理シェフの会である「日本エスコフイエ協会」に遺産が寄付された。無愛想な世界的権威が見せた、意外な優しい懐の深さだった。



フォン・ドゥ・ヴォー

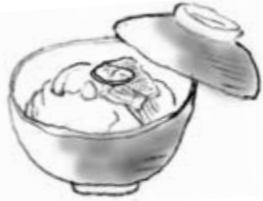
小野正吉 (おの・まさきち)

本物志向の一環「特集フランス料理の基本ソース」(4日間)に登場した、デミグラスソースなどフランス料理のソースのもととなるだし汁。番組としては異例の「でき上がり1ℓ30人分」となっています。

主な材料
 子牛のすね肉、すねの骨、たまねぎ、にんじん、セロリ、リーク、トマト

レシピ
 子牛の骨をオープンで茶褐色になるまで焼き、トマト以外の野菜と肉と炒める。オープンで野菜にも焼き色をつけてからブーケガルニ、にんにく、パセリ、粒こしょう、岩塩、トマトを混ぜ、ブイヨンか水を加え、アクをとりながら2〜3時間コトコト煮る。水を足しながら常に同量を保ち、かきまぜないこと。シノワで濾してでき上がり。

●昭和55年放送



治部煮

辰巳芳子 (たつみ・よしこ)

北陸・金沢の冬の郷土食です。「あつもの」(熱いもの)と呼ばれる、日本のすぐれた具だくさんの熱い汁の代表的料理です。冬至の終わりのこの時期、まだまだ寒い北陸地方で、凍えた体を温めてくれるありがたい一品です。

主な材料
 鴨むね肉、すだれ麩、干しいたけ、青菜

レシピ
 だしに煮切り酒、煮切りみりんとしょうゆを加えて、鴨肉に小麦粉(砂糖を少し加えたもの)をはたき込み、少量ずつ煮て保温する。別鍋ですだれ麩、しいたけも同様に。青菜は煮汁にくぐらせ、鴨肉、すだれ麩、しいたけとともに器に盛り、鴨肉の煮汁を温めて注ぎ入れる。柚子とわさびを添える。

●平成13年放送



くわいのすり落とし

辰巳浜子 (たつみ・はまこ)

くわいは芽が出ることから「めでたい」、また子いもがたくさんできることから「子孫繁栄」の象徴として、かつては正月料理にかかせないものでした。

主な材料
 くわい、卵黄

レシピ
 くわいはおろしがねでおろし、卵黄を加えてほぐす。くわいの水けと卵のゆるみがまとまる程度に小麦粉をふるいながら加えて塩を少量加える。油を熱して、くわいをさじですくいながら油に落とし、中まで火が通るように黄金色のだんごに揚げる。塩や天つゆで食べてもよいし、貝柱やのりを混ぜたり、精進向きならぎんなん、ゆり根を混ぜて揚げるのもよい。

●昭和44年放送



江戸風雑煮

柳原敏雄 (やなぎはら・としお)

「雑煮は餅を主体にしたあつものである」と始まり、4つの条件、餅の形、だしの取り方、汁の仕立て方、具の種類によって各地各家庭で独特の雑煮がつくられる等々。番組きっての博識者柳原さんによる食文化のうんちくも魅力でした。

主な材料
 のし餅(角形)、かまぼこ、車えび、鶏ささ身、ほうれんそう

レシピ
 車えびは頭をつけたまま背わたを抜いてゆで、尾1節を残して殻をむく。ささ身はそぎ切りにして霜ふりする。だしは塩、薄口しょうゆで味を調え、ささ身を入れてひと煮立ちさせる。椀に焼いた餅、ゆでたほうれんそう、かまぼこ、ささ身、えびを盛り、のりと柚子をそえ、静かに清汁を張る。

●昭和42年放送



蒸し野菜の肉みそ添え

城戸崎愛 (きどさき・あい)

「きょうの料理」誕生50年記念番組で出演歴42年の城戸崎さんから提案された「未来への一品」。その心は家族が減っても時には老若男女一緒に食卓を囲んでほしい“心の味 集いの味”。シンプルに蒸すだけの野菜とメインのソースは肉みそ。

主な材料
 大根、れんこん、さつまいも、じゃがいも、卵、にんじん、ブロッコリー、カリフラワー、豚ひき肉、たまねぎ、赤みそ

レシピ
 蒸気の上がった蒸し器に火の通りにくいものから時間差をつけて入れて蒸す。みじん切りのたまねぎとひき肉をごま油でよく炒め、砂糖、赤みそ、トマトケチャップ、しょうゆ、水を加えて、とろりとなるまで煮詰める。(肉みそ)

●平成19年放送