

産業新潮

2015

5

May vol.64 No.752

21世紀インタビュー

より広い視野に立って日本とヨーロッパの関係強化に尽力する

セルダヘイ・イシュトヴァーン

駐日ハンガリー特命全権大使



お料理上手になれる八方美人だし

馬場香織著 株式会社KADOKAWA刊 定価1,200円(税別)

昆布、かつお節、干しいたけ、みりんをしょうゆでまとめた風味豊かな調味料、これを著者は「八方美人だし」と呼ぶ。これらの素材をコトコト10分煮るだけ。水を一滴も使わないので室温で保存できる。冷蔵庫なら3〜6カ月保存可能という。一度にまとめて作り置きできる。本書では、このだしを使った料理、卵焼き、茶碗蒸し、各種の煮物・焼き物から、おせち料理——田作り、ごぼうの八幡巻き、筑前煮などに至るまで、70種以上のレシピを紹介している。

著者はこのだしを作り続け、使い続け、和食に限らず洋食にも手を広げ、数多くのレシピを生み出してきた。この和風だしが、パスタやポトフといった洋食の代表的

料理にも利用できるとは——。さらに著者は、このだしを利用した八方美人マヨ、和風ドレッシング、ポン酢、中華ドレッシング、マーレードソースなど、たれやソースも創り出している。

このだし、八方美人とは言いがら、悪い意味で使われてはいない。どんな料理とも相性がよく、万能なだしということのようだ。このだしが一つあることで料理の幅が広がり、便利さが飛躍的に増すという。さらに良いことは、このだしは自然の素材のみで作られ、巷にあふれる化学調味料から身体を守る安心安全な調味料であることだ。

著者の筆はシンプルながら実に必要な領を得ていて、レシピの紹介も簡潔にまとめられている。また、写真、レイアウトも隅々まで目配りがされ、いずれの料理や素材も実に美味しそうに見える。随時挿入されるワンポイントのアドバイスも神経が行き届いている。お弁当からおもてなし料理にまで使えるこれらのレシピは、忙しい現代人への強い味方だ。



今月の本棚

大手住宅メーカー、大和ハウス工業では、家づくりのプロが設計者の目線に生活者のそれを加え、住まいのさまざまな問題解決に寄り添っているが、本書はその一つ、「収納」の問題に挑んだ内容である。家事や生活動線を踏まえた収納のノウハウを具体的に披露してくれる。読み進むにつれ、本書の副題が示す通り、収納と動線をつくるここちよい家が浮かび上がる。

各章とも実に実用的。1章は「場所別」収納レシピ。玄関、リビング、キッチン・ダイニングなど個別に収納のノウハウを示してくれる。2章は「もの別」収納。衣類、食品、書類、子ども用品、趣味等々。3章は「賢く暮らす収納レシピ」。収納空間を上手に使うアイデア——仕切る、揃える、分ける、立てるなどの方法を教えてくれる。あるいは収納アイテム——収納ケース、ファイルボックスなどをさまざまに活用するアイデアを紹介している。これらの章に加え、終章では「みんなのホンネ」片づけお悩み座談会」として主婦が自分の悩みをプロにぶつ



ける座談会を付している。全体で96ページというさほど厚くない本だが、全頁カラーで、イラスト、写真をふんだんに使い、具体的に分かりやすく、行き届いた編集がなされている。冒頭に記したように、プロが生活者の目線で顧客に寄り添おうとする気配が読み取れる。

また、閑話休題的に付された3つのコラムも本文を過不足なく補っている。本書冒頭に収められた、インテリアモデルの倉本康子さんへのインタビュー、「収納はパズルのように空間の使い方を楽しんで」も適切なアドバイスを提供している。片づかない家で苦しんでいる多くの人にお勧めしたい本だ。

片づく家の収納レシピ

「収納」と「動線」でつくるここちよい家

大和ハウス工業株式会社監修 学研マーケティング刊 定価1,000円(税別)