

家庭画報

新春特大号

1

January 2017

KATEIGAHO

新春特別3大付録

- 1 モーツァルト名曲CD全17曲
- 2 高橋大輔 特別両面ポスター
- 3 宮内庁御用達「箸勝本店」吉野桜福箸5膳




新春を祝う

◎人間国宝・林駒夫家の風雅なお正月迎え
◎京都・金沢・松江発―和菓子で初春を寿ぐ



生誕二六〇年、世界を酔わせる天才音楽家

モーツァルトを愛す

新春ビッグネーム3大特集

高橋大輔 氷上のアーティスト
今、新たな飛躍へ

役者・岡田准一の真髓

中村七之助×尾上松也

日本の美をモダンに
洗練の招福しつらい

檀れい 祈りの心を
きものに託して

につぼんの色、につぼんの文様

春風亭昇太×林家たい平に倣う
笑門来福「粹な正月」

格好いい女性は「生涯現役」

岩下志麻 浜美枝

岡田茉莉子

母から娘に伝える

おせちの楽しみ

〈特別インタビュー〉

宮沢りえ×野田秀樹

おせちの楽しみ

料理上手の母から娘に伝える

おせちのおいしさ、手作りする楽しみを次世代にもきちんと伝えたい。
そんな強い思いをもって、人気の料理教室を主宰する二組の母娘に、
それぞれの家庭で紡いできたおせちを「披露したく」とともに、
今のライフスタイルに合った、演出術やレシピを教えてくださいました。



撮影／阿部 浩
取材・文／柴田 泉(239～249、258～261ページ)、
藤木 朋子(250～257、262～263ページ)
着付け／小田 桐はるみ
ヘア&メイク／AKANE
馬場香織さんによるおせち
3種詰めと5種詰め。作り方は258～259ページ、
盛りつけは「家庭画報.com」
www.kateigaho.comで動画配信中。



おもてなし上手に習う おせちの演出術

馬場香織さん、水谷景子さん

おせちレッスン

①

三段のお重に詰められたおせちを囲む、馬場家の新年の食卓。重箱は香織さんがお嫁入りのときにお母さまから贈られたもの。作り方は259～260ページ。

賑やかな寿ぎの席では 手を伸ばしやすいいビュッフェスタイルで

料理研究家で、人気の料理教室を主宰する馬場香織さん。馬場家の新年は、今は独立している子どもたちの家族が集まり、また多くのお客さまをお迎えする賑やかなひとときです。「父がお客さまをお招きするのが大好きで、お正月は特に多くのかたが来てくださいます。私も、小さい頃からお料理の準備を手伝ったり、おもてなしを楽しんだり。そんな家族の伝統を身近に感じながら育ちました」

馬場さんご自身も、ご主人の赴任先であるニューヨークでは、お客さまを自宅に招き手料理でお迎えする習慣に特に親しんだといいます。よりおいしく、そしてより楽しく過ごしていたくようにと重ねた工夫が、馬場家のお正月のおもてなしにも存分に生かされています。今回ご紹介するビュッフェスタイルのプレゼンテーションは、その一例。新年の華やきを備えつつ、取りやすさにも配慮した、

楽しさや意外性のあるスタイルです。お嬢さまの水谷景子さんは仕事と子育てに忙しい毎日ですが、家族やお客さまを幸せにする料理の力を実感しているといいます。「母の料理は、おいしいだけでなく忙しい人にも作りやすい点が魅力。お正月料理も三十日、三十一日の二日で準備できるんですよ」と、景子さん。もてなし上手の母の心と技は、娘にしっかりと受け継がれています。



水谷景子さん(みずたに・けいこ)
馬場香織さんの長女。幼少期、高校・大学とアメリカで過ごし、帰国後は外資系企業に勤務しながら、母のアシスタントとして料理を学ぶ。現在も働きながら2人の子どもの育児に励む。

馬場香織さん(ばば・かおり)
ご主人の赴任に伴い、10年間をシカゴ、ニューヨークで暮らす。現地の料理学校やホームパーティで経験を重ねて帰国。自宅で料理教室を主宰し、予約の取れないほどの人気を集める。著書多数。



馬場香織さんのお母さま、お義母さまも長野のご出身。馬場家のお正月には信州の料理が欠かせません。とろろご飯は、お正月二日の疲れた胃に優しい、馬場家定番の一品。だし醤油と塩で味つけたとろろが、ご飯によく合います。左ページの高野豆腐も、信州の定番料理。新年は、扇面に抜いて仕立てます。

黒豆



柚子釜焼き



高野豆腐の含め煮



黒豆は、お正月らしいはまぐり形の小皿に
人数分を盛りつけて供します。
白味噌風味のかき入りのグラタンは
取り分けやすい柚子釜仕立てに。
黒豆の作り方は246ページ、
柚子釜焼き、高野豆腐の含め煮の作り方は261ページ。

女性どろしの新年会は 愛らしい銘々盛りで

食事の始まりに供する品々は、銘々皿に盛ると食べやすく、会話も弾みます。おせちの重詰めの中から数品を選んで盛りつけるだけで、一気に印象的に。器は色の美しい菓子器や漆器を活用すれば、華やぎも演出できます。

銘々に盛る際のポイントは、彩りに変化をつけること。赤、黄、緑、白がごちんまりとひと皿に揃う様はかわいらしく、美しく映えます。また形や高さも意識すると、より洗練された仕上がりになります。

ひと口サイズの料理を詰め合わせて、
食べやすく、会話も弾む

スモークサーモン砵
鶏軟骨のつくね
手毬麩のうま煮
お煮しめ
海老のうま煮
塩鶏のロール



こんもりとした丸ぶたが印象的な菓子器には丸い料理を中心に。かわいらしさが引き立ちます。作り方は260～261ページ。

門松や花びら餅。
定番料理を
新春らしいモチーフに仕立て、
さらに華やかに
酢ごぼうの門松仕立て
子持ち昆布
くわいのうま煮
鮭の柚香焼き
なますの花びら餅仕立て



華やかな脚付きのフラットな器には、
料理で高さの変化をつけて。
奥の酢ごぼうの門松仕立てから
手前へ、徐々に低くなる盛りつけに。
作り方は261ページ。

母好み、娘好み

わが家のレシピ。ピノートから

馬場さんの料理には、さまざまなお母さま、お祖母さまの味。お父さまの赴任先である関西に住んだ際に覚えた味。それらを引き継ぎながら、ご自身で編み出した味……。お嬢さまの景子さんも、母からの味を引き継ぎ、自分のスタイルに合わせて進化させています。

そんな馬場家では、おせちの定番料理もバリエーションが豊かです。「絶対にこれ」と決めずに、いろいろな仕立てを楽しんでいます。「と馬場さん。母娘で好みは少しづつ違うのも、おもしろいところ。今回は、お二人が特に好きなおせちを教えてくださいいただきます。」



昔からよく一緒に台所に立っていた、仲のよい母と娘。

黒豆

「お豆の滋味を、優しく味わいます。ふっくらとした形もご馳走です」(母)
「噛みしめるごとに風味を感じる、存在感のある黒豆が好みです」(娘)

ふっくら黒豆

(材料・作りやすい分量)

黒豆 237g
水 2ℓ
古釘または漬物用鉄玉
砂糖 200g^ラ
醤油 1^ス
塩 1/2^ス
重曹 3/4^ス

(作り方)

- 鍋に古釘、水、砂糖、重曹を入れて沸かし、砂糖が溶けたら火を止めて冷ます。
- 洗った黒豆を①に入れ、一晩おいて黒豆をもどす。
- ②に醤油、塩を加えて鍋ごと火にかけ、ふたをしてごく弱火で6時間ほど、煮汁が豆にひたひたになるまで煮含める。途中、あくが出たら取り除く。豆が常に煮汁に浸かっている状態を保つ。

しわしわ黒豆

(材料・作りやすい分量)

黒豆 237g
水 637g
古釘または漬物用鉄玉
砂糖 200g^ラ
塩 1/2^ス

(作り方)

- 黒豆は洗い、鍋に水と黒豆を入れ、一晩水につける。
- ①に古釘を入れ、つけ汁ごと弱火にかける。沸騰させ、1時間ほど煮る。
- 塩と砂糖を加えてふたをし、ごく弱火で豆が柔らかくなるまで煮る。
- ふたを取り、豆が顔を出すまで弱火で煮る。

母好み
ふっくら黒豆



娘好み
しわしわ黒豆

鯛の昆布じめ

「プチプチとした歯ごたえが魅力。鯛のなめらかさを引き立てます」(娘)
 「鯛の白と赤に、鮮やかな黄色。祝いの席を華やかに演出します」(母)

〈作り方〉

- 1 板昆布は汚れを固く絞ったぬれぶきんでさっと拭き、酢を一面に塗り柔らかくする。
- 2 鯛は薄くそぎ切りにし、重ならないようにして昆布に並べ、さらに鯛と昆布を重ねていく。
- 3 ラップできつく②を巻き、冷蔵庫で一晩しめる。
- 4 数の子は、粗い網でおろすようにしてばらす。
- 5 ③の鯛をボウルに入れ、④の数の子をまぶしてあえる。

数の子まぶし

〈材料・4人分〉
 鯛(刺し身用) 1さく
 板昆布 3~5枚(鯛がのる量)
 酢 適量
 数の子 1腹(約20粒)

母好み
 菊花あえ



菊花和え

〈材料・4人分〉
 鯛(刺し身用) 1さく
 板昆布 3~5枚(鯛がのる量)
 酢 適量
 菊花 1袋

〈作り方〉

- 1 板昆布は汚れを固く絞ったぬれぶきんでさっと拭き、酢を一面に塗り柔らかくする。
- 2 鯛は薄くそぎ切りにし、重ならないように昆布に並べる。さらに昆布をのせ、何枚かくり返し軽く重石をして3時間おく。
- 3 菊花は、沸騰したたっぷりの湯に酢を1を入れてゆで、しっかりと水気を絞る。
- 4 ボウルに鯛を入れ、菊花をほぐしながら加えて、あえる。



娘好み
 数の子まぶし

ごぼう

「ごまの香ばしい風味が大好きです。手軽に作れる点も気に入っています」(娘)
 「長く煮た酢の、角のとれた酸味は、ごぼうの滋味とよく合います」(母)

娘好み
 たたきごぼう

〈作り方〉

- 1 ごぼうはたわしで洗い、4等長さに切る。太い場合は二つ~四つ割りにする。
- 2 鍋に調味料を入れひと煮立ちさせ、ごぼうを入れる。ふたをして30~40分、ごぼうが柔らかくなるまで煮る。
- 3 ごぼうを取り出し、汁気をきる。

酢ごぼう

〈材料・作りやすい分量〉
 ごぼう 2本
 砂糖 100g
 みりん 100ml
 醤油 100ml
 酢 150ml



母好み
 酢ごぼう

たたきごぼう

〈材料・作りやすい分量〉
 ごぼう 2本
 白いりごま 各4g
 A[醤油各1½、酒・砂糖各各1]

〈作り方〉

- 1 白いりごまはすり鉢で半ずりにし、ボウルに入れAと混ぜ合わせる。
- 2 ごぼうは塩と酢(各材料外)を適量加えた熱湯で、竹串が通る柔らかさになるまでゆでる。ざるに上げる。
- 3 ②のごぼうをまな板の上に置いてすりごぎでたたき、4等長さに切る。
- 4 ごぼうが熱いうちに①に入れ、よくあえる。

なます

「いつも家にあり、慣れ親しんだ干しあんず。その甘酸っぱい味を生かします」(娘)
 「れんこんやしいたげも入る、野菜いっぱいのがなますです」(母)

娘好み
杏なます



母好み
五色煮なます



きんとん

「やまといももの上品な風味と舌触りを、存分に楽しみます」(母)
 「紅玉りんごのさわやかな酸味を生かした、メリハリのある味です」(娘)

母好み
やまといも栗きんとん



娘好み
りんごきんとん



りんごきんとん
 (材料・作りやすい分量)
 りんご(紅玉) 2個
 さつまいも 500g^ア
 砂糖(りんご用) 50g^ア
 砂糖(さつまいも用) 100g^ア
 水 1g^ア
 みりん 各3
 塩・レモン汁 各少々
 (作り方)

- 1 りんごの芯を取り、1~2cm角に切る。りんご用の砂糖、レモン汁とともに鍋に入れ、弱火で煮る。水気が出てきたら、中火で透明になるまで煮る。
- 2 さつまいもは輪切りにし、皮をむき、柔らかくなるまで蒸す。熱いうちにつぶして裏ごしをする。
- 3 ②を鍋に入れ、さつまいも用の砂糖、水、みりん、塩を加える。中火でよく練る。
- 4 ③に、①のりんごを煮汁ごと加え、混ぜ合わせる。

やまといも栗きんとん
 (材料・作りやすい分量)
 やまといも 400g^ア
 栗の甘露煮 1瓶
 シロップ
 砂糖 100g^ア
 水 1/2g^ア
 塩 少々
 (作り方)

- 1 やまといもは皮をむき、水にさらす。1cmほどの輪切りにして柔らかくなるまで蒸し、熱いうちに裏ごしをする。
- 2 シロップの材料を煮溶かしておく。
- 3 鍋に①を入れ、シロップを4~5回に分けて入れてなめらかに混ぜ合わせる。10分ほど中火にかけながら練る。栗を加える。

五色煮なます
 (材料・6人分)
 大根 1/6本
 にんじん 1/2本
 油揚げ 1枚
 生しいたげ 3枚
 れんこん(小) 1個
 きぬさや 8枚
 塩 適量
 A[だし汁1g^ア、砂糖1g^ア、醤油2g^ア、酒2g^ア]
 B[酢50ml、砂糖2g^ア]
 (作り方)

- 1 大根、にんじんはそれぞれ5cm長さのせん切りにし、塩をふる。きぬさやは塩ゆでし、せん切りにする。
- 2 油揚げ、生しいたげ、れんこんはせん切りにし、Aで汁気がなくなるまで煮る。
- 3 ボウルにBを入れてよく溶かす。固く絞った大根とにんじん、きぬさや、②をあえる。

杏なます
 (材料・4~6人分)
 大根 230g^ア
 にんじん 45g^ア
 塩 ひとつまみ
 干しあんず 5枚
 干しあんずのもどし汁 各1
 メーブルシロップ 各1
 A[酢4g^ア、メーブルシロップ2g^ア]
 (作り方)

- 1 熱湯に干しあんずを10分浸し、柔らかくもどしてせん切りにする。もどし汁とメーブルシロップに漬けておく。
- 2 大根、にんじんをせん切りにし、ボウルに入れて塩をふり、5分おく。
- 3 ボウルにAを混ぜ合わせ、①は漬け汁ごと、水気を絞った②も加え、よくあえる。

母娘好み
市松巻き

母好み
うど巻き



娘好み
こんにゃく巻き

こんにゃく巻き

〈材料・作りやすい分量〉
こんにゃく 1枚
薄切り牛肉(すき焼き用) 6枚
煮汁
だし汁 200ml
醤油 各[※]1½
砂糖・酒・みりん 各[※]1
サラダ油 適量

〈作り方〉

- 1 こんにゃくは塩(材料外)でよくもんでから塩を洗い流す。長辺を6等分に切り、熱湯で2~3分煮る。
- 2 牛肉を広げ、①のをせて巻く。
- 3 サラダ油をひいたフライパンに巻き終わりを下にして入れ、全体に焼き色をつける。煮汁を加え、ふたをし、中火で煮汁がほぼなくなるまで炒め煮にする。

市松巻き

〈材料・作りやすい分量〉
大根 20[※]
にんじん 20[※]
薄切り牛肉(すき焼き用) 6枚
だし汁 適量
A[だし汁200ml、醤油[※]1½、砂糖[※]1、酒[※]1、みりん[※]1]
サラダ油 適量

〈作り方〉

- 1 大根とにんじんは皮をむき、1[※]角の棒状に切る。だし汁で10分下煮し、そのまま冷ます。
- 2 牛肉を広げ、①の大根とにんじんを市松模様になるようにのせて巻く。
- 3 サラダ油をひいたフライパンに②の巻き終わりを下にして入れ、焼き色がつくまで全体を焼く。Aを加え、ふたをして煮汁がなくなるまで中火で煮る。

うど巻き

〈材料・作りやすい分量〉
うど 1本
薄切り牛肉(すき焼き用) 6枚
煮汁
だし汁 200ml
醤油 各[※]1½
砂糖・酒・みりん 各[※]1
サラダ油 適量

〈作り方〉

- 1 うどは皮をむき、牛肉の幅に合わせて切る。
- 2 薄切り牛肉を広げ、①のうどのをせて巻く。サラダ油をひいたフライパンに巻き終わりを下にして入れ、全体に焼き色をつける。
- 3 煮汁を加え、ふたをし、中火よりやや弱い火で煮汁がほぼなくなるまで炒め煮にする。

八幡巻き

「うどたっぷり、牛肉少しのバランスで。みずみずしさがたまらない八幡巻き」(母)
「こんにゃくの弾力ある食感が楽しい一品」
市松巻きは、母娘ふたりの好みです(娘)