

キッコーマン K C C 食文化と料理の講習会

和食の魅力を知る“秋の行事と和食” ＜YouTubeライブ配信＞

小かぶの菊花あんかけ

里芋と鶏肉の炊き合わせ

秋鮭ときのこの炊き込みご飯

2026.9.9
講師：小西 雄大 先生
「萬亀楼」十一代目

小かぶの菊花あんかけ ～重陽の節供

材料：2人分

小かぶ	1個（皮をむいて100gくらいのもの）
小かぶの葉	1束分
菊花（黄）	1輪分（約3g）
ラディッシュ（薄切り）	1/2個

合わせ調味料

A	水	200ml
	マンジョウ 国産米こだわり仕込み 料理の清酒	大さじ1
	マンジョウ 米麴こだわり仕込み 本みりん	大さじ1
	キッコーマン いつでも新鮮 しぼりたてうすくち生しょうゆ	小さじ4
	砂糖	小さじ1強（5g）

油	小さじ1
水溶き片栗粉（片栗粉1:水2）	大さじ1

<つくり方>

- (1)小かぶは皮をむいて6等分にする。かぶの葉は3cm長さに切る。菊花はほぐして花びらをばらばらにする。
- (2)小かぶの葉と菊花はそれぞれ沸いた湯でさっと湯がき、冷水に取って冷まし、水けをきる。
- (3)Aの調味料は合わせておく。
- (4)鍋に油を入れて火にかけ、(1)の小かぶを入れて軽く炒め、かぶに油がなじんだら、(3)の合わせ調味料を加え、中火から弱火でふつふつする程度の火加減で約7分煮る。
- (5)器に(4)のかぶと(2)のかぶの葉を盛りつける。
- (6)(4)の残った煮汁を温め、(2)の菊花を入れて、水溶き片栗粉を加えてとろみをつけ、(5)の上からかける。
- (7)仕上げにラディッシュを添える。

◆重陽の節供（ちょうようのせつぐ）【9月9日】

五節供※のひとつです。奇数の中で最も大きい「9」が重なることから重陽と呼ばれます。「菊の節供」とも呼ばれ、菊を飾り、菊酒を楽しみながら長寿や健康を願う、中国由来の伝統行事です。

※その他の五節供 1/7人日(じんじつ)、3/3上巳(じょうし)、5/5端午(たんご)、7/7七夕(しちせき)

里芋と鶏肉の炊き合わせ ～中秋の名月

材料：2～3人分

里芋	6個
鶏もも肉	150g
菊菜（または春菊）	1束（約75g）
黄ゆず（細いせん切り）	適量
片栗粉	適量

調味料A（里芋用）

A	だし※	350ml
	キッコーマン いつでも新鮮 しぼりたてうすくち生しょうゆ	小さじ4
	砂糖	20g
	マンジョウ 国産米こだわり仕込み 料理の清酒	大さじ2
	マンジョウ 米麴こだわり仕込み 本みりん	大さじ1

調味料B（鶏肉用）

B	水	100ml
	マンジョウ 国産米こだわり仕込み 料理の清酒	100ml
	マンジョウ 米麴こだわり仕込み 本みりん	50ml
	キッコーマン 特選丸大豆しょうゆ	大さじ1と1/2
	砂糖	大さじ2

調味料C（菊菜用）

C	だし※	200ml
	キッコーマン いつでも新鮮 しぼりたてうすくち生しょうゆ	小さじ1

※だしの取り方：

水	1 リットル
かつおぶし	3 0 g
昆布	1 5 g

水に昆布を入れて一晩おく。昆布を取り出し、鍋に入れて火にかけ、沸いてきたらかつおぶしを加え、もう一度沸いたら10秒くらいおき、キッチンペーパーなどでこす。

<つくり方>

- (1)里芋は皮をむき、米のとぎ汁で中火で約10分竹串が簡単に通る位までゆで、流水で洗って水けをきる。
- (2)鍋にAの調味料を入れ、(1)の里芋を入れて弱火で約10分煮て火からおろし、そのまま常温でゆっくり冷ます。
- (3)鶏肉はひと口大に切り、片栗粉をうすくまぶす。
- (4)鍋にBの調味料を入れて火にかけ、沸いたら(3)の鶏肉を入れて約3～4分煮る。
- (5)菊菜は軸から葉の部分を外し、洗って5cm長さに切り、水けをきる。
- (6)鍋にCの調味料を入れて火にかけ、沸いたら(5)の菊菜を入れてさっと火を入れる。
- (7)器に(2)の里芋、(4)の鶏肉、(6)の菊菜を盛り合わせ、細切りにした針ゆずを添える。

◆中秋の名月(ちゅうしゅうのめいげつ) 【旧暦8月15日】

「十五夜」「芋名月」とも呼ばれる秋を代表する行事です。収穫への感謝を込めて、月見団子や里いも、すすきなどを供え、美しい月を愛でます。新暦では今年は9月25日です。

秋鮭ときのこの炊き込みご飯 ～新嘗祭

材料：2～3人分

米	1合（180cc）
塩鮭（甘口）	1切れ
しめじ	25g（1/4パック）
まいたけ	30g（1/4パック）
にんじん	15g
三つ葉（刻む）	少々

A	だし※	200ml
	キッコーマン いつでも新鮮 しぼりたてうすくち生しょうゆ	小さじ1
	キッコーマン 特選丸大豆しょうゆ	小さじ1
	マンジョウ 国産米こだわり仕込み 料理の清酒	大さじ1
	マンジョウ 米麴こだわり仕込み 本みりん	大さじ1

<つくり方>

- (1)米はといで30分間浸水させ、ざるに上げて水けをきる。
- (2)しめじは小房に分け、まいたけは適当な大きさに裂き、にんじんは太目の細切りにする。
- (3)Aの調味料を混ぜ合わせる。
- (4)炊飯器に(1)の米を入れ、(2)の具材をのせて、(3)の調味料を加えて炊飯する。
- (5)炊飯中に甘塩鮭を焼いて、骨や皮を除き粗くほぐす。
- (6)(4)が炊き上がったら、(5)の鮭も加えて混ぜ合わせる。
- (7)器に盛りつけ、仕上げに三つ葉を散らす。

◆新嘗祭（にいなめさい）【11月23日】

その年に収穫した新米や農作物を神様にお供えし、その恵みに感謝し豊かな実りが続くよう祈る行事です。宮中でも天皇が新米を供え自ら食し、五穀豊穰への感謝と祈りを捧げる重要な行事のひとつです。



萬亀楼 mankamerou

〒602-8118

京都府京都市上京区猪熊通り出水上ル蛭子町387

定休日：毎週水曜日、第1・第4火曜日
(予約状況によって変更の場合有)

駐車場：5台



mankamerou ...

有職料理 萬亀楼

投稿181件 フォロワー2897人 フォロー中0人

レストラン

当店は京都西陣の一角にあります。... 続きを読む

上京区猪熊通出水上ル蛭子町 387, Kyoto, Japan 6028118

www.mankamerou.com/index.html



フォロワー: k5h0uch0unin、hyoteiyoshihiro



有職料理 萬亀楼

フォロワー1,346人・フォロー中0人

創業は享保7年(1722年)。京都西陣の一角で造り酒屋(萬屋)を営み、後に料理屋となり屋号を「萬亀樓」と改め約300年。当代で10代目になります。お知らせやお料理以外のことも等も色々交えて更新していく予定です。宜しくお願い致します。

■レストラン

今すぐ電話

フォロー中

メッセージ

