

キッコーマン K C C 食文化と料理の講習会

お正月 家庭で丁寧につくる雑煮
〈ホール観覧、YouTubeライブ配信〉

江戸雑煮

京白みそ雑煮

岩手県 宮古の胡桃雑煮

2024.12.14

講師：柳原 尚之 先生（近茶流宗家、柳原料理教室主宰）

江戸雑煮

材料：4人分

とりささみ	100g
小松菜	1/2把
かまぼこ	4切れ
三つ葉	数本
黄ゆず	適量
角餅	2個

汁	昆布とかつおのだし※	600ml
	キッコーマン うすくちしょうゆ	小さじ2/3
	塩	小さじ2/3

<作り方>

- (1) ささみは筋を取り一口大に切る。軽く散らばるくらいに塩少々をふり、鍋に沸かした熱湯に入れて白くなったら取り出す。これを霜ふりという。
- (2) 小松菜は塩ひとつまみ入れた熱湯で、軸がやわらかくなるまでゆでて水につける。しっかり冷めてから、巻きすに並べて巻いて水けをしぼる。3cm長さに切る。
- (3) かまぼこは半分に切る。三つ葉は2～3cm長さに切る。
- (4) 角餅は半分に切り、少し焼き目がつく位に焼く。
- (5) 鍋に昆布とかつおのだしを入れて軽く煮立ったら、うすくちしょうゆ、塩小さじ2/3を入れて味をととのえ、(1)のささみを入れて2分ほど煮る。
- (6) 椀に小松菜、かまぼこ、(5)のささみ、焼いた餅、三つ葉を盛りつけ、(5)の熱い汁をはり、黄ゆずの皮を重ね松葉にして添える。

京白みそ雑煮

材料：4人分

京にんじん	3cm	
大根	3cm	
小丸餅	4個	
汁	昆布とかつおのだし※	600ml
	西京みそ	120g
	マンジョウ 米麴こだわり仕込み 本みりん	小さじ1
マンジョウ 米麴こだわり仕込み 本みりん	少々	
キッコーン うすくちしょうゆ	少々	
水溶き辛子	少々	

<作り方>

- (1)京にんじんと大根は皮をむき5mm程度の厚さの輪切りにし、鍋に水とともに入れて水から加熱し、やわらかくなるまでゆでる。
- (2)鍋に昆布とかつおのだしを入れて温め、西京みそを溶かし入れ、少々弱火で5分ほど煮る。みりん小さじ1を加える。
- (3)小鍋に(2)の汁をお玉1杯とみりん少々、うすくちしょうゆ少々を入れ、(1)の京にんじんと大根を加えて軽く煮る。
- (4)(2)に丸餅を入れて温め、やわらかくする。
- (5)椀に(4)の丸餅と(3)の京にんじんと大根を盛りつけて(4)の汁をはり、水溶き辛子をぽつりとおく。

岩手県 宮古の胡桃雑煮

材料：4人分

合鴨・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1/2枚

蒸し汁

A { キッコーマン いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ・・・・・・・・ 50ml
 マンジョウ 米麴こだわり仕込み 本みりん・・・・・・・・ 50ml
 煮干しだし・・・・・・・・・・・・・・・・ 50ml
 砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ1と1/2

大根・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 30g(4cm)

にんじん・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 30g(4cm)

水せり・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1/2把

しらたき・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1/2玉

くわい・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4個

角餅・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4個

B { 煮干しだし※・・・・・・・・・・・・・・・・ 700ml
 キッコーマン うすくちしょうゆ・・・・・・・・ 小さじ2/3
 塩・・・・・・・・・・・・・・・・ 小さじ2/3

くるみだれ

{ むきくるみ・・・・・・・・・・・・・・・・ 6個分
 砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ1
 キッコーマン いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ・・・・・・・・ 小さじ1
 煮干しだし※・・・・・・・・・・・・・・・・ 50ml

<作り方>

- (1)大根とにんじんは皮をむき、せん切りにして水からゆでる。しらたきは熱湯で湯がいて3cm長さに切る。水せりは塩（分量外）を入れた熱湯でゆで、水に取り3cm長さに切る。くわいは皮をむいて、水から細串が入るくらいまでやわらかくゆでる。
- (2)合鴨はフライパンで皮目を焼く。耐熱容器に蒸し汁Aを入れて合わせ、焼いた合鴨を入れて蒸気の上上がった蒸し器に入れ、9分ほど蒸す。
- (3)鍋に煮干しだしを入れて温め、うすくちしょうゆと塩で味をととのえる。
- (4)くるみだれは、むきくるみをゆでてすりばち等ですり、砂糖、しょうゆ、煮干しだしを加えてさらにすり混ぜる。
- (5)(3)の汁で(1)の野菜やしらたきを入れて温める。角餅はこんがり焼く。(2)の合鴨は薄く切る。
- (6)椀に(5)の焼いた角餅、合鴨、野菜を盛りつけて汁を入れる。(4)のくるみだれは別の器に入れて添え、もちはくるみだれにつけていただく。

昆布とかつおのだし

材料：4人分

昆布	20cm1枚
かつお節	20g
水	1.2リットル

<作り方>

- (1)昆布はさっと水洗いし、表面についた砂やほこりを落とす。
- (2)鍋に水と昆布を入れて火にかけ、中火でゆっくりと温度を上げる。
- (3)鍋の中から小さい泡が上がってくる小煮立ち（約70℃）の状態になったら、昆布を取り出し強火にする。
- (4)(3)が煮立ったらかつお節を入れて火を止め、静かにかつお節を沈めて約1分おき、さらしなどを使って濾す。

煮干しだし

材料：約800ml分

煮干し	35g
昆布	15cm1枚
水	1リットル

<作り方>

- (1)煮干しは頭と内臓を取る。
- (2)鍋に水1リットルと(1)の煮干し、昆布15cmを入れて15分ほど煮出す。



出版物案内



kinsaryu フォロー中 メッセージ ...

投稿192件 フォロワー1890人 フォロー中35人



近茶流・柳原料理教室(東京赤坂の日本料理教室)
料理教室
KINSARYU Yanagihara Cooking School
懐石近茶流(きんさりゅう)宗家・柳原尚之がお教えしています
Kaiseki, Traditional Japanese Cuisine, Tokyo, JAPAN
赤坂1-7-4, Minato-ku, Tokyo, Japan 107-0052
🌐 www.yanagihara.co.jp



フォロワー: kentarochen, ryutakijima, 他6人



chef_naoyuky フォロー中 メッセージ ...

投稿146件 フォロワー1274人 フォロー中242人



柳原尚之 Naoyuki Yanagihara
🌐 chef_naoyuky
シェフ
<https://www.yanagihara.co.jp>
🌐 [voicy.jp/channel/1384](https://www.instagram.com/voicy.jp/channel/1384)



フォロワー: hitoshi_kakizawa, seiko_harukiya, 他11人

