

神奈川県調理師連合会

令和七年十一月二十六日

題目 『先人達の書物と料理本の価値』

湯かけ

江戸の料理書

大根や胡瓜に塩、砂糖をまぶし五〇度〜七〇度の湯をかけ
処理をする 今回は糠漬けに致しました

油煮之鮑

矢野憲一 枕

鮑は通常の処理をして殻を外したものを用意する

肝、口をとり水気を良く拭いておく 白絞油一〇〇度の温度で

四〇分煮る 丘上げて油を拭き取る

卵なます

江戸料理事典

先ず煎り酒を支度 卵は茹でと薄焼きを作る

薄焼き卵は細切りにしておく 茹で卵の白身を細めに包丁し

黄身は潰して細かくする 煎り酒に少量の卸し生姜を加えて

味を引き締める これに黄身を溶き先の卵と和える

天に鬼卸しを乗せて決まり

鮭なると大根 本間忠治の味語り

鮭は下処理し柵に取る 薄塩を当て焼く これを二時間ほど
地に漬け下味を入れる 厚めに剥いた大根で巻きたこ糸で結ぶ
後に八方出汁で炊き鍋留して含める

煮寄せ

田村隆の日本料理

卵を攪拌し塩を加え一度沸騰したお湯の水面を落ち着かせてか
ら〇、六%の塩をこちらにも加える このお湯に攪拌した卵を
流し込み金がいであぐら巻き簾に取り形を整える 形が落ち着い
た後、地にて含ませる

鮎の酢炊き

神奈川中央調理師会 代表 齋藤健次

鮎は下処理をした後に背開きにする 骨を取り除く
合わせた地でさつと炊き上げる

酢干し(萬屋前会長 横森さん)こちらも下処理をした後に開き
にして塩を当てる 塩が回ったら生酢で洗い風干しにし塩梅を
見て取り込み火取る

内訳として

油煮之鮑

今回は肝と一緒に共すとし、ます

肝は水と酒の同割りにて火を入れ水に取り冷ます

裏ごして塩、濃口、味醂で整える

卵なます

煎り酒は塩分約十五%のものを使用 種は取り除く

酒二百ミリ、粗塩はひとつまみより少なく、鰹節は血合い入り

雑味の有るもの 沸いた酒に梅を入れ一割詰め塩を加え更に

一割詰め鰹節を加え煮立たせる これを漉してもう一度鍋に

移し種を入れ香りを良くする

鮭なると大根

焼き漬けの地は硬水二、薄口〇、五、味醂一、酒〇、二五

八方出汁は十六夜の割にしてしんみりとした仕上げとする

鰹出汁十六、薄口〇、五、味醂一、酒一、塩は塩梅よく

鮎の酢炊き

鰹出汁四、米酢二、赤酒一、薄口一

これを合わせ下処理をした鮎と鍋に入れ火にかけふくら

仕上げる

<講師の紹介>

岸本 隆志 先生



エレコム株式会社 熱海倶楽部 料理長
株式会社庖乃技 代表取締役
神奈川中央調理師会 副理事長兼会長補佐
神奈川県日本調理技能士会 理事長
儀式庖丁四條眞流 本部師範
(一社) 全国日本調理技能士会連合会 師範
(公社) 日本調理師会連合会 師範
(公社) 日本調理研究会 技術理事
ふじのくに食の都づくり仕事人

<講師からひとこと>

今回の講習会は、過去に出版されているいろいろな本の中から古い仕事を見つけて再現し、今の創作とは異なる品を紹介します。

今までの講習会とは色を変え、コースではなく、単品単品の良さを披露します。

<プロフィール>

静岡県下田市出身。高校卒業後、伊東市内のホテルで料理人としてのキャリアをスタート、26歳の時、横浜の料理店で料理長に抜擢される。その後、東京都内をはじめ日本各地の旅館やホテルで研鑽を重ねる。現在は、エレコム株式会社の迎賓施設で料理長として腕を振るう。六人展の出展や日本料理全国大会において農林水産大臣賞を獲得するなど優れた調理技術を有し、地元の食材を活かした料理の提供に力を入れる一方、大手ガス会社のショールームで料理講習を行うなど、食文化の普及にも貢献。伝統的な「庖丁式」の技術継承にも情熱を注ぎ、後進の育成とともに、日本料理の文化的価値を広める活動に尽力している。



つま正ビル

JR横浜駅 きた東口 徒歩15分

京浜急行 神奈川駅 徒歩10分

※お車でもお越しいただけます