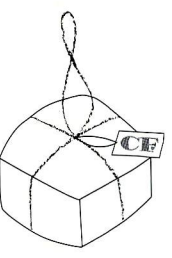


# 京のおとりよせ カスタム

コーディネート・文/KiKi 撮影/ハリー中西



## やまこう

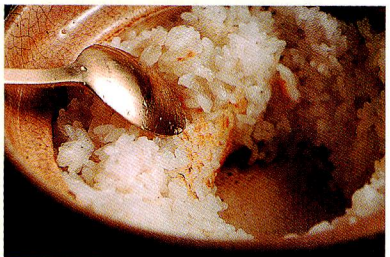
京つけもの 399円～

京都市中京区壬生辻町38 (千本通高辻下ル東側)  
☎0120・8050・13 (FAX:075・821・9701)  
9:00～18:00/日水休

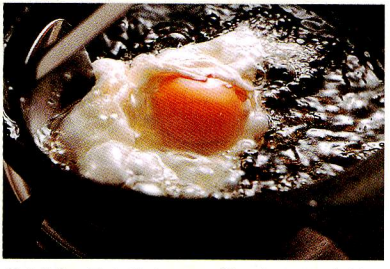
潔いシンプルなラベルが物語るように、保存料や着色料、余計な調味料は一切使わず、野菜の持っている自然の風味をそのまま活かした全工程手造りの京つけもの。

### 【材料 (2人分)】

- 京漬物 (5～7種類ぐらい) …お好みの量
- ごはん…お茶碗2杯分
- ごま油…大さじ1 (15cc)
- 白こしょう…適量
- たまご…1個
- 揚げたまご用サラダ油…適量



① 漬物はすべて粗めのサイの目切りにする。土鍋の内側全体にごま油を塗り、ごはんを貼り付けるように広げ、中火でおこげができるまで焼く。



② 小さなフライパンに1cmぐらいまでサラダ油を入れて熱し、揚げたまごをつくる。強火過ぎると油が飛び散るのでご注意。

③ 焼きあがったごはんにごま油を振りかけ、漬物を彩りよく盛る。真ん中に揚げたまごを落としてできあがり。



『京つけもの土鍋焼きごはん』

ふぶ漬け伝説よ、さようなら。  
華麗なる変身！魅惑の京漬物。

最後、いや最高の晚餐。このワタクシも取材を受けました。正直言うと「ふぶ漬け」と答えなかった。しかし、ふぶ漬けの美味しいお店知りません。やっぱおうちでいただくのが最高でしょ。いろいろなお漬物をバァーっと並べて、新米を炊く。もちろんお気に入りにのお茶も用意して：(涎)

「どこのおつけものがお勧め？」とよく尋ねられます。いつも答えに困ります。なにしろ、京都人は「千枚漬けやたらどこそこ、菜花やたらあそこ、しば漬けは絶対ここでないとかかん！」という具合に食べ分けします。ま、これはお漬物に限らず、お豆腐やお揚げさんにも言えますね。

今紹介するのは「やまこう」

さん。本店はちよっと街のはずれにありますが、何軒かに卸してあります。もちろん、本店が一番品揃えが良いので何かの折には立ち寄ります。お店はいつも無人(笑)

ご主人は裏で手づくり中。性格、お顔がお漬物に表れています。野菜の持ち味を活かしたどこまでモ自然派。そこをまた活かして今回は土鍋で焼き飯風にアレンジしました。お漬物には塩分があるので塩は必要なし。その代わり、味のアクセントに白こしょうをたっぷり。撮影には焼肉のタレで炒めた鶏そぼろでボリュームアップ。

そこで「今月のコツ」。料理上手は切れる包丁を使う。ちゃんと切れる包丁使ってますか？ みじん切りもまた楽し、ですよ♪

KiKi (キキ) / フードコーディネーター  
おばんざいからエスニック、スイーツまで、世界各国のダシやレシピを幅広く提案。パリマダムをコンセプトに料理教室&スローフードダイニングレストランを先頃リニューアルオープン。  
町家だいどご姉小路  
京都市中京区姉小路通小川東入ル南側2軒目  
☎075・212・1981  
<http://www.machiyadaidoko.net>