

親子でチャレンジ！京のお雑煮づくりレシピ



この度は、お買い上げいただき、誠にありがとうございます。
お正月のお雑煮。日本各地でさまざまなお雑煮がありますが、京都では甘い白みそのお雑煮が定番ですね。
この伝統的な暮らしの文化を見直すきっかけづくりとして、親子で「京のお雑煮づくり」を体験してもらおうイベントを開催しています。

今回は、創業440年余り、京料理の老舗「山ばな平八茶屋」21代目当主の園部晋吾氏の協力のもと、京のお雑煮レシピをご案内します。
この機会に京のお雑煮など各ご家庭でお雑煮を作ってみませんか？

◎ 白味噌のお雑煮

材料（4人前）

※だし	600ml
白味噌	120g
丸餅	4個
海老芋	2個
金時人参	少々
大根	少々
※鰹節	少々
※頭芋	1個

※本セットには入っておりません
ので別途ご準備ください

作り方

- ① 海老芋は洗って皮をむいて、適当な大きさに切り、湯がいて、串がすっと通ったら水でさらす。
- ② 大根は亀甲型に切り、人参は丸くむいて、それぞれ適当な厚さに切って、湯がいて串がすっと通ったら冷水にとる。
- ③ だしに白味噌をといて味を調える。
- ④ 餅を湯煎して柔らかくする。
- ⑤ お椀に、④の餅、①の海老芋、②の大根、人参を入れて、③の白味噌を注ぎ、上に鰹節をのせる。

【頭芋を調理する場合】

- ① 頭芋は洗って土を落とし、底を切り落とした後、芽を残して皮をむく。
- ② ①の頭芋を蒸して、串がすっと通ったら、蒸し器から出す。
- ③ 以降は上記①からの作り方に準じる

■ 山ばな平八茶屋 21代目当主 園部晋吾氏 プロフィール ■

1970年 山ばな平八茶屋の長男として生まれる。
大学卒業後、大阪北浜の料亭 花外楼 にて修行。
京都料理芽生会理事、NPO法人日本料理アカデミー所属、
京都市教育委員会の日本料理に学ぶ食育カリキュラム推進委員として、食育活動に従事。
2007年 京都府青年優秀技能者奨励賞（明日の名工）の表彰を受ける。



白味噌のお雑煮レシピ公開中！

園部晋吾氏による京のお雑煮レシピを動画で公開中！
作り方だけでなく、なぜ人参を入れるのか、なぜそのような形で切るのかなど、京のお雑煮にまつわるお話も。
QRコードをスキャンしてぜひご覧ください

