

城取博幸の
2024年 我が家のクリスマスと年末年始

NO170

2024年12月
城取フードサービス研究所
城取 博幸

我が家のクリスマス料理

2024-12-24 18:00:19

我が家のクリスマス料理

今年のメニューは「丸鶏の薬膳スープ」「グリルポーク」「ヤンソンさんの誘惑」「バスク風チーズケーキ」



「若鶏の薬膳スープ」



鶏料理は毎年いろいろつくったが

今年韓国で食べた「参鶏湯」が淡白でおいしかったので「薬膳スープ」にした

養命酒の「白養なべ」セット



小雛(約 800g)を薬味と一緒に煮る
石油ストーブの上でコトコトと4時間煮る



身を崩して大きな骨を取り除く
キャベツ、人参、玉ねぎを加えてさらに煮込む



調味料はソース以外何も加えていない

焼いたイングリッシュマフィンと一緒に



「ポークグリル」



骨付きの豚ロース肉を西友で見かけたので購入
牛肉であればトマホークだ

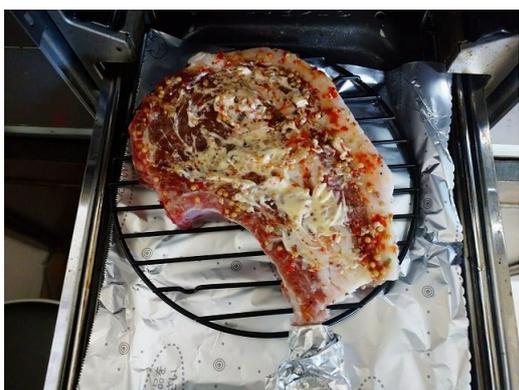


フォークで穴を開け、筋を切る

前回紹介した「塩糖酒水」と「舞茸」に1日浸ける

問題は骨付きであるためフライパンのサイズに合わないこと

バターを塗って魚焼きグリルで両面を焼く



このまま私は食べたいが、妻はピンクの豚は食べないためオーブンで加熱
ギリギリオーブンに入った



骨についた部分(スペアリブ)の肉がおいしい
マスタードをつけてマフィンと一緒に



「ヤンソンさんの誘惑」

ムーミンの作家「トーベ・ヤンソン」さんが好んで食べたというアンチョビ入りのポテトグラタン



材料は残りの冷凍フライドポテト、アンチョビ、シュレットチーズ、モッツアレラチーズ



ポテトの上にアンチョビを並べる アンチョビに塩分があるため塩は振らない
モッツアレラを並べポテトを重ねる



シュレットチーズ、モッツアレラチーズを載せる 200℃のオーブンでチーズに焦げ目がつくまで加熱 けっこうボリュームがありお腹いっぱいになる



「バスク風チーズケーキ」



これは初めての挑戦 材料はクリームチーズ、ホワイトチョコレート、生クリーム(植物性)、卵 2個、グラニュー糖、コーンスターチ



| 材料 | 分量 |
|---------|----------|
| ホワイトチョコ | 120g |
| クリームチーズ | 200g |
| グラニュー糖 | 80g |
| 卵(室温) | 2個 |
| 生クリーム | 200ml |
| コーンスターチ | 8g(大さじ1) |

ネットで調べる

ホワイトチョコレート 1 枚を溶かし、40℃に温めた植物性生クリーム、グラニュー糖を入れてよくかき混ぜる



クリームチーズ 200gを電子レンジ温めて加えよく混ぜる
40℃くらいに温めた食材を混ぜるのがポイントのようだ
お湯で温めた卵を二回に分けて加える
冷蔵庫から出した卵は使わない



最後にコーンスターチを加える これがポイントかも知れない オーブンシートを水に濡らし型に入れる バスクチーズケーキとの違いは、食感をよくするためにチョコビスケットを砕いて底に敷く



230℃のオーブンで 23 分

出来上がり

初めてだが意外と簡単にできたが

オーブンペーパーのたたみ方がいい加減であったため、デコボコになってしまった

粗熱を取り冷蔵庫に入れる

山梨県産の巨峰ピューレ



少し酸味があるためこの組み合わせがいい

毎回妻の協力があったので料理

妻に感謝、感謝

妻と二人であるため 3 日間は同じメニューになりそうだ

特に薬膳スープは 25 日の 3 食、26 日にはチキンカレーになる予定

それが終わればおせちの準備だ

いい一日でした

25年我が家の「年末年始料理」

2025-01-03 19:00:27

新年あけましておめでとうございます
皆様のご健康とご多幸をお祈りいたします
今年も宜しくお願いします



今年の干支は巳(へび)年
妻の作品

我が家の「年末料理」

私の専門は「ミールソリューション(食事の問題解決)」

いろいろ経験してみることも必要だ

今年はジャパネットタカタの和洋おせちセット4人前 20970円(送料込み)

毎年調理品を購入して自分で重箱に詰めたが何十年ぶりにセットを購入した



4人前70品目 これはスゴイ
おせちを使ったアレンジ料理を作るのが楽しみだ

4人前に冷凍「生そば」も付いている



家庭で用意したもの
「筑前煮」これは毎年作っている
ボイル蟹とスモークサーモンの寿司



蟹は保存性を高めるため酢に漬けておいた

30日昼食

おせちは29日に配達された為、「洋風おせち」だけ解凍して30日にいただく
4人前を3日間で消費するという事は、2人前を6日間も消費できるということだ
洋風おせちは29日に解凍して3日間で消費する予定
和風おせちは31日に解凍して3日間で消費する予定

蟹とスモークサーモンの余りは「にぎり寿司」にして31日の昼食にいただく



蟹の殻でだしを取る



ざるで濾して澄まし汁にする

妻がつくった牛乳寒天と、前に紹介した泰阜村(やすおこあむら)の「柿巻き」と「柚餅子(ゆべし)」



乾物(焼き栗、干し芋、干し柿、落花生) 冬の伝統食品だ
洋風おせち



30日の夕食からいただく 出来れば年内に消費したい
アップルワインのソーダ割とカナッペ



クラッカーの上にトッピング
オリーブオイルをかけていただく



レモンとマヨネーズで
31日の朝食



妻が焼いている「ごはん入り食パン」のトーストにトッピング



オードブルは冷たいものだから温かいトーストでいただく
温められるものは電子レンジ加熱する



31日夕食

年越しメニューは「信州産黒毛和牛」3種類(関西風すき焼き、関東風すき焼き、しゃぶしゃぶ)の
食べ方をした



関西風すき焼き

鍋で牛肉を焼いて砂糖、醤油で調理する

ピンボケで申し訳ありません

ねぎと一緒に生卵で



二色鍋

右が「関東風すき焼き」、左が「しゃぶしゃぶ」

野菜も使い分けた



関東風すき焼き

しゃぶしゃぶ



これはポン酢で

牛肉の量はあまり多くないがいろいろな味が楽しめた

甘未デザート



年越しそば そばはおせちセットに付いてきた冷凍そば



おせちの中にある「かもロースト」を使用し「かも南蛮」に

焼ネギ、ゆずと一緒に

洋風おせちは 30 日～元旦でほぼ完食

よく食べた



2025年 元旦



妻のパッチワーク

元旦朝食、昼食 元旦の料理はおせち重、筑前煮、蟹鮭寿司、甘味、乾物



自作は3品だけ



和風おせち

31日から冷蔵庫で解凍

魯山人の焼き物写し(春風萬里莊公認)

年に一度だけ使う



おせちを盛り合わせてみる

伝統おせち



魚介類

筑前煮



蟹鮭寿司

甘未類



お雑煮



餅は餅網で焼いた
元旦の夕食



年明けうどん

前日の鍋の野菜、スープ、おせち料理を使う
いいだしが出ている

2日の朝食



蟹鮭寿司茶漬け

サーモンはスモークサーモン、茹で蟹は酢でめてシャリにトッピングしたため日持ちがし安心だ



食べる直前にイクラをトッピング

2日の昼食 ゆり根が余ってしまったため茹でてサラダにする



ゆり根、アボカド、トマトに、おせちの食材を刻んで入れる

バーニカウダーソース、マヨネーズ、レモン汁、野菜ドレッシングで和える



焼いたマフィンで好きなものをトッピング



ゆで海老



2日の夕食

重箱に「煮あわび」が4個入っていた

2個は肝を残してそのまま、残りは韓国料理で有名な「あわび粥」をつくった



あわびとバイ貝の肝は細かく切る

味付けは「ほたてだし塩」だけ



玄米に全粒オーツミルクを使ってみた 少し冒険してみた

野沢菜の葉の漬物 野沢菜を漬ける時、葉の部分は捨ててしまうが葉の部分だけ分けて漬けた

そのまま細かく刻む



出来上がり

韓国の「あわび粥」とは違うが、胃にやさしいお粥ができた



塩味は漬物で調整

2 日夜時点で残っているおせち



岐阜名物「栗きんとん」

3 日の夕食 最後まで残った筑前煮



細かく切って炊き込みご飯に

米 2 合に薄口醤油大さじ 1, 酒大さじ 1, 麵つゆ大さじ 1、オリーブオイル少々

3 日の夕食



具たくさん五目御飯

お焦げもできた 筑前煮から五目御飯はおすすめ 冷凍そばは「鶏そば」に



鍋で余った「せり」をお浸しに せりは根の部分も捨てずに使う これがうまい

おせち重を購入してアレンジ料理をつくって感じたこと

- ①スーパーマーケットでの買物回数が減った
- ②支出金額が減った 前年は6万円ほどかかったが今年は4万円ほど
- ③衝動買いが減って、鍋材料など目的買いになった
- ④廃棄ロスがなくなった 3日の夕食で食べ切った
- ⑤アレンジ料理を考えることは楽しい 70品目は自前では揃えきれない
- ⑥家事が減った 毎年おせちづくりは大変であった
- ⑦冷凍惣菜であるため添加物などが少ないと思われるが不安もある
- ⑧何十年ぶり予約おせちを購入して食べたが、味、品質が向上している
- ⑨残さず食べ切らなくてはというストレスも少しあった
- ⑩二人家族にしてみれば量が少し多かった
- ⑪来年もしっかり吟味して購入してみたいと思う
- ⑫最後に妻の理解と協力があったからできたこと 妻に