



イエローカレー：その一



陶器祭りでGETした味のある器。

見つけた時は「パスタを盛りつけたい！」と思って買ったけど、イエローカレーにしてみた。
何度か登場します。

イッタラのグラスにエスニックのお店で購入したスプーンとテーブルランナー。
マットは無印。

アンディーブ=ちこり



ヨーロッパ原産のお野菜「アンディーブ」。
日本では「ちこり」という名称で売られているそう。
生で食べるので、サラダ風にしてワンプレートご飯を作ってみました。

器は作家井戸真伸さんの「hanahana」シリーズ。
カトラリーは柳宗理のステンレスシリーズ。

豚とモヤシの蒸し鍋



鍋の底からもやしと豚肉を交互に重ねて蒸し鍋に。

もやしから出る水分のみで蒸すと、モヤシは甘く、豚肉はとろけるような柔らかさに！
驚きのおいしさ♪

お鍋は無印のもの。

ポン酢入れには若手作家が集まる九谷青窯の小皿を使用。

お寿司のお皿は陶器祭りで購入。

カブのステーキソースがけ



野菜を配達してくれるサービスというのを初めて利用してみた。

そしたら驚くほどに美味しい野菜だった。

煮たり炒めたりはもったいなかったなので、簡単に火を通してステーキソースをかけてみた。

もう一度頼みたいくらい。でも贅沢...

KAHLAの白皿に、イッタラのプレートとボウル。

マットとテーブルランナーはエスニックのお店で購入。

中華とかシュワシュワとか。



いつも車。だけど飲みたい日だってある。

初のノンアルコールを飲もう！となり、ならばビール風味に合う食事を！となったわけ。

鶏肉とナス、パプリカをオイスターソースと醤油で中華風に炒めてみたり、

ザーサイとモヤシをあえてラー油とかかけてみたり。

結構美味しくできました。

作家井戸さんのhanahanaシリーズの小皿と、引き出物でいただいた花柄のお皿。

韓国のステンレス箸でちょっと雰囲気を出したりださなかったり。

万能トマト。



料理は好きだけど、忙しい中お買い物に行くのはめんどくさいこともしばしば。
そんな時、心の底から「ありがとう」と言いたくなるのが、トマト缶と冷凍野菜たち。
君たちって本当に役立つのね！

トマト缶にコンソメ、塩コショウで味付けたシンプルなトマトパスタ。
冷凍だけどそれなりにお野菜の味もするし良しってことで。
あ、ツナ缶の存在を忘れていた。

KAHLAの丸皿がパスタにはぴったりのサイズ。

揚げない竜田揚げ。



揚げ物苦手です。だからいつも少しの油で必死に火を通そうとします。
なぜかいつも片栗粉を使うから竜田揚げ。
今度は唐揚げにしようっと～

陶器祭りで購入したお皿は和食の時に大活躍。
金粉の絵付が上品な雰囲気。

豆腐サラダの長皿も陶器祭りで購入。
テーブルセンターに置くと、食卓がなんだか豪華に感じられる。

おからとか百均とか。



取材先のお豆腐屋さんでおからをいただいたので、さっそく炊いてみる。
エンドウと人参を細かく刻んで彩り豊かに。

百均で買ったお皿なのに安く見えない！と思う！

クリスマスみたいな...



真っ赤なイッタラプレートに盛りつけるだけで、何だかクリスマスディナーのようになってしまった。

何でもない日です。

皮をパリッと焼いたチキンの上にキノコのバター炒めを乗せて、ついでにベビーリーフを乗せてみた。

ル・クルーゼの小皿に盛りつけた豆腐は塩コショウとオリーブオイルでイタリアンに。

WHITE !



白い食器を使いたくなって、赤とか紫とかが気になって、そしたらナスとトマトが思い浮かんで。

なんとなく中華風にしてみた。

ナスと豚肉は味噌・醤油・豆板醤で味付け。

スープは豚肉を少し拝借してダシをとって、トマトと酢でさっぱりと。

火を通したジャガイモときゅうりを千切りにしてシャキシャキサラダも作りました。

茶器も用意して雰囲気はバッチリ。

器は全てKAHLA。箸置きは白山陶器の鳥さん。

ランナー、マットともにバリ産。なはず。

イエローカレー：その二



イエローカレー好きです。ココナッツミルクとイエローカレーペーストは買い置き必須。でも「また～」と言われるのがイヤなので、器変えればバレないでしょ的な雰囲気。

珍しく平皿に盛りつけてみたら「食べにくいわ！」ってなった。

甘く辛く美しく。



美しくはないけれど、新じゃがの甘辛煮。

家族みんな大好きな料理なので一度にたくさん作らないとすぐに無くなるのです。

一度炒めて表面を油でコーティング。甘辛く煮て、七味を少々。

ご飯がススムすすむSUSUMU〜♪

陶器祭りで買った陶板は火にかけることもできますが、もっぱらただの皿として使われているのです。

涼しい食卓。



バリのガラスプレートが激安で売られていたのでこれはもう買うしかなくて買いました。
そしたら使うしかなくて使いました。

何を盛りつけていいか分からなかったけど、なんとなく豚しゃぶがいいんじゃないかと思ったわけです。

バリのガラスプレートにバリの天然素材のテーブルランナー。
涼し気な食卓で良いですね。

寒天ラーメン。



ヘルシーな寒天ラーメン。恵那の名物みたいです。

味気ないので刻みネギと白髪ネギとゆで卵でもトッピングしてみました。

結構お腹一杯になる…。

百均で買った丼がちょうどいい大きさだった。



若手作家が集まる九谷青窯さん。

ほんわかとした独特の絵付が好きでよく買います。

パスタ、カレー、メイン、スープ。

なんにでも使える万能なお皿をゲットしたのです。

この日はあさりをどうにかしようと思って、トマトソースでパスタを作りました。

唐辛子を入れて辛くしてみたら美味しかったです。

鶏レバーの煮物。



私の記憶では小学校の給食によく出ていて、みんなからの嫌われ者だった「鶏レバー」。
私は好きでした。だから作りました。

どうしても食べたくなくて。下ごしらえが面倒、でも意外と味付けはうまく出来た気がする...

取材先の店主であり全国で活躍する陶芸作家「宮部友宏」さんのお皿に豆腐を盛りつけて。
このお皿、和洋どちらにも使えてさらに、ご飯にもデザートにも使えて重宝しています。

たこ焼きだって手を抜かない。



作って盛りつけて写真を撮るまでは食べれません。

たこ焼きだって立派なご飯。と言えるのは関西とか中部の人だけでしたっけ？

今晚はたこ焼きよ！

なんてことはしばしばあります。

みんなでクルクルしてホクホクして楽しい〜♪

ル・クルーゼのお皿にも合ってるじゃない！



今回のイエローカレーは野菜をちゃんとグリルして焼き目を付けてキレイに盛りつけてみました。
ルーが水っぽいのですぐにご飯に染み込みそう~と思っていたけど、意外とカレーらしく分かれてくれて良かった。

カレー、フルーツの皿ともに、九谷青窯さん。
新作で一目惚れしたので両方一気に買ってしまった....

WA-SHOKU !



陶器祭りで買った和風テイストの器をどうしても使いたかったので、あんまりやらない和食を作ってみることに。

西京焼きはさすがに漬けてあるものを買って焼きました。

ナスの煮浸しと、かぼちゃの煮物、揚げと水菜のサラダ。

どちらの器も1,000円以下！安い～また買いたい～。

飯碗はACTUSで購入。汁椀、マットは無印だったかな...

お箸はナチュラルキッチンで100円！

生春巻きは手作りが一番。



生春巻きって買うとやたら高い。

だから手作りが一番イイです。具も好きなもの入れられるしね。

生春巻きはいいとして、なんだか分からないあんかけのチャーハンみたいな物を作ってみました。

美味しかったけど。

マンゴーラッシーも手作り！

エスニック？中華？



新しいランチョンマットと小皿、ミニスプーンを買いました。
結構派手な柄だったので、負けないようにインパクトのあるお皿で。
麻婆茄子、さつまいものレモン煮。トマトと豆腐の中華ドレッシングサラダ。
そしてなぜかヨーグルト。
ようするに小皿を使いたかった。

美味しい物。美しい器。



飛鉋の美しい柄。惚れ惚れします。

お豆腐屋の素敵なお夫婦が作った芙蓉揚げを大根と煮こんで盛りつけました。

イエローカレー：その四



ネイビー×イエローのコントラストが美しい。
やっぱりイエローカレーは別皿に盛りつけて食べるのが一番。

デザートのマンゴーは宮部友宏さんのKASANEプレートに。

和食器で洋食。



パスタを盛りつけたいと思って買った器に、やっとパスタを盛りつけることが出来た。
生ハムが余っていたので生ハムとブロッコリーのパスタに。

アボカドの醤油あえ、豚肉巻はKASANEプレートに盛りつけ。
ココットの器はたしか、あんみつか何かの和菓子が入っていたもの。

和風な器で洋食もあり。

DON !



カツオのタタキ丼。自分でタタキにしたわけじゃないです。
盛りつけただけですが、茶漬けにしたら美味しいんじゃないかってことで、
ダシ汁を作って、薬味にミョウガとアサツキも用意しました。

豚肉とレンコンのピリ辛炒めと冷奴、納豆もあってボリューム満点でした。

クスクス大好き！



オーストラリアに行った時に初めて口にしたクスクス。

米粒より小さくて丸くてなんというかプツプツしていて...なにかっていうと小さなパスタです。

ご飯の変わりにもなるし、サラダに加えてもいいし。

こうやってお肉や野菜を煮込んだスープでいただくのが一番好きです。



いつもイエローカレーですが、たまにはグリーンカレーでも良いんじゃないかなと思う。
イエローカレーと何が違うかと言われると、何かが違うんでしょうね。
ちなみにココナッツミルクとナンプラー、砂糖で味付けるってところは一緒です。
でも辛味や甘み、マイルド加減に差があることは確か。

具材もいつもとは変えて、インゲンやパプリカも入れて色とりどりに！

夏の麺。



父はサラダうどん。母は冷やし中華。
夕飯の希望を聞いたらそんなお返事をいただいた。
乗せる具が一緒であれば作ることは簡単なのです。

ひき肉とナスの組み合わせは中華になっちゃうよね。



ナス+ひき肉。ここにトマトやチーズがあったならグラタンとかオシャレな料理が出来たかもしれない...

でも我が家の冷蔵庫には豆板醤やテンメンジャンが並んでいた。

冷凍庫から餃子を見つけたならもう中華料理にするしかない。

大きな器は母が昔買ったものらしく、久しぶりに食器棚から出してみた。

藍色の絵付が上品なお皿。たまにはこういうのも良い！

冷やしラタトゥイユ。



母がよく作ってくれたラタトゥイユ。

煮こんで作る熱々料理だと思っていたけど、冷やして食べることもあるようで、それがまたとても美味しいというこに気がついた！

料理は簡単だし、野菜はたくさん食べられるし、美味しいし。

ホント素晴らしい料理を考えたもんだ。

目玉焼きフライパン。



宇都宮の知り合いが送ってくれた「まさし」の餃子。
たっぷりの油で焼き目をつけたら熱湯を掛けて一気に蒸し上げる。
いい具合の焼き目になりました。

丸皿に盛りつけたかったので、目玉焼きフライパンに並べて焼いてみました。
今度からこれにしようっと。