

コネタレシビ°



「とりあえず」

とくに料理上手でもないし、グルメでもない。
でも「レシピ」を読むと、
新しい魔法を手に入れたような気分になってしまって、
テンションが上がってしまう。

そんな貴方が、
「お、これは実際に作ってみたい」と
重い腰をあげてくれたら嬉しい、小ネタ的なレシピ集です。

実際、料理というより「理科の実験」に近いメニューばかりです。

そして情報はざっくりと雑です。
でもだいたい、適当に作っても、失敗しないものばかりなので、大丈夫。

結構、どうにでもなります。
だって私が作れたんですから。

どうぞ、よろしければ気軽にお試しください！

あのうまいトリ肉は作れるらしい



アジア系料理屋さんで、プリプリの蒸し鶏肉を食べたことはありませんか？

肉がジューシーで、やわらかくて、ウマウマの。

家庭で鳥肉を煮ても、絶対あんな風にはならないので、鶏肉自体が違うのか？ そもそも鶏じゃなくてなんか別の鳥の肉なのか？ 特別な器具を使うのか？ とか、ズーっと考えてたのですが「これは、いわゆる低温調理なのでは？」と思いつき、炊飯器で再現してみました。

■材料

鶏肉（胸でもモモでも）、塩適量

■作り方

水を小鍋に沸騰させて、塩を適量入れる。

空の炊飯器に、室温に戻した鶏肉を入れ、上からお湯を入れる。

炊飯じゃなく「保温」のままで1時間放置すると、「低温でじわじわ加熱調理された」鶏肉が完成。



炊飯器の具合によって、火の通り具合が微妙に違うので、その辺は自己責任でチェックを。

塩味が足りなかったら、醤油やナンプラーなどをかけて調整してください。

みどりのパクチーポテトサラダ



都内某所で、1日だけ居酒屋をやるという機会があった。

手間的に、事前に調理して大皿で済ませたかった。作り置き出来て、インパクトのあるつまみ。

悩んで、「変わったポテトサラダ」を作ってみることにした。パクチーで色を付けるのです。

■材料

パクチー、塩、オリーブオイル、にんにく1かけ、
ポテト、マヨネーズ、コショウ

■作り方

パクチーを洗ってきざんで、

塩、オリーブオイル、にんにく1かけと一緒に、ミキサーに入れ、ペースト状のパクチーソースを作る。

ポテトを茹でて軽くつぶし、マヨネーズとコショウと塩、パクチーソースを入れ、混ぜる。



いちおうハーブなので、女性客に好評だった。

赤いパプリカをきざんで入れて、混ぜて、アクセントにしても、カワイイと思う。

花見などに、インスタント醤油ゆで卵



花見なんかで「みんな一品持ち寄ってね」と言われた時、ゆで卵を持って行くことにしている。卵を出すと、「なんで卵!？」と、なぜか笑われる。だけど、みんな、一個づつは食べる。卵は、ピクニックテンションに、丁度いい、「あったら食べるけど...」「酒のつまみにはいいかも...」という立ち位置の食べ物であるらしい。

今回作るのは、味付け卵。コンビニで買うと高いけど、手作りだとやたら安く作れる一品です。

■材料

卵、醤油、ほんだし、お酢、ジップロック

■作り方

卵をゆでて、むいて、ジップロックに入れる。

上から、ほんだし、醤油、お酢を適量かけて、なじませ、一晩置く。

茶色く色が付いたら、出来上がり。



家にある調味料で出来るので、単価は1個15円くらいでしょうか。やっぱり安い！
ほんだしが染みるおかげで、味はばっちりです。作るべし。

やっぱり花見などに、塩味卵



やっぱり卵はいい。卵ラブ。

「コンビニで売っている、味付きタマゴは、家庭でも作れる」という情報をゲットしたので、「塩味付きタマゴ」にチャレンジしてみた。殻つきのやつです。

■材料

タマゴ、塩。あれば、ウズラのタマゴ。

■作り方

飽和食塩水（とけるだけとかした塩水）を作る。

茹でたタマゴを、カラ付きのまま投入、24時間、冷暗所に置く。

カラをむいて食べる。



うずらも普通の卵も、24時間以上漬けてしまうと、塩辛くなり過ぎるので注意です。



カラフルなお菓子が大好きだ。

だったら、普通のメニューに色をつけたらどうだろう。そうだ、青がいい。
そう思って、食用色素でいろいろ染めて、食べてみたことがあった。



作ってみて、カラフルなものは「弁当」とか「縁日」とかテンションの高い場で食べるから嬉しいのであって、一人の部屋で青いものを食べも、あんまり楽しくない...ということが分かった。

逆に言えば、「みんなで青いものを食うパーティ」というのを開催すると、すごく盛り上がると思う。ちょっとだけいけないことをしてる感じがして、「共犯者」という気分になるかも。

それにしても、いちばん強烈だったのは「てんぷら」だったなあ。

是非一度、試してみてください。「これ食べていいのかなあ」と脳が拒否反応おこしますから。

韓国式トーストは、あまじょっぱい



韓国には、日本のとはチョット違うトーストがあって、人気があるらしい。
屋台で売っていて、中身は基本、キャベツの千切りと卵。あとはお好みで、チーズやハムをトッピング。トースターではなく、鉄板でジューっと両面焼く。値段も100円位からと激安。注文した時に、「ケチャップと砂糖、入れる？」と訊かれるとか。入れるとあまじょっぱくなるんだそう。

■材料

キャベツ、あればタマネギなど他の野菜、卵、食パン、マーガリン、砂糖、ケチャップ

■作り方

野菜を千切りにする。卵を割ってほぐし、千切りした野菜と混ぜ、焼く。
フライパンで焼いた2枚のトーストに、マーガリンを塗り、砂糖をふりかける
トーストに野菜入り卵焼きを乗せ、ケチャップをかけ、さらにトーストを乗せる。斜めに切り分けたら完成。



馬鹿みたいに質素な具なのに、美味しい！ 卵の力で、パンやキャベツやケチャップ、全体が調和されていて、どこにもない味わい。日本にもあったら、ウケるだろうになあ。

ほったらかすと甘くなるキャベツ



キャベツ、とくに春キャベツ。

これが「まじで？ なんで？」っていうくらい、美味くなる調理法があるんです。

しかも、めっばうかんたん。

■材料

キャベツ、バターかマーガリン、塩コショウ

■作り方

キャベツを適当な大きさに、ざくざく切る。

小鍋にバターをスプーン1杯入れ、キャベツを入れ、とろ火にかけ、フタをする。

15-20分くらいして蒸しあがったら、塩、コショウをして出来あがり。



キャベツってこんなに実力あったのか、なんだよ、なに隠してたんだよ！

と、感動する味になるハズです、たぶん。

海ごはん、海ごはん



体験取材で、「スキндаイビング」の講習を受けたことがある。

ウェットスーツとシュノーケル、足ひれ装着。頭を左右に動かして、「耳ぬき」をペキパキッとやり、5メートルまで潜った。いつか本格的にやってみたいなあ...と思いながらも、お金と時間の都合上、全然出来ないでいる。

海水浴のあとのラーメンが美味しいように、ダイビングのあとのごはんは、さぞ美味しいだろうな、と思っていたら、「昔、ダイビングに凝ってた」という知人に「ダイバーめし」を教えてもらった。船上で食べる簡単料理だそうです。

■材料

ダシの素、ツナ缶、ソーメン、タマネギ、あればお醤油

■作り方

お湯をわかして、ダシの素と、あれば醤油を入れる。

スライスしたタマネギと、ツナを加え加熱、最後にソーメン入れて、そのままゆでる。



ツナ缶とダシの、汁がうまい。

全体的に、ちょっと塩けが強い気がするけど、「泳いだ後」だったら、これ位でちょうどいいのかも。

薬味がきいてる、ベジ餃子



「ベジ餃子」とは、野菜だけで作った餃子。

「野菜だけ」というとストイックなイメージがありますが、「餃子」って言葉が付くと、いきなり気分が高揚して「食べてみたーい！」って感じになるのは、なぜでしょう。

今回は武蔵野美術大学芸術祭「緑黄色屋台」に教えていただいたレシピを、貴方にも伝授いたします。

■材料

キャベツ、白菜、おから、ニラ、ショウガ、にんにく、椎茸、餃子の皮

■作り方

キャベツ、白菜は蒸してみじん切り。布にくるんで、水分を極力絞る。

ニラ、ショウガ、にんにくは、そのままみじん切り。

椎茸は細切りにして、にんにくと一緒に、ごま油でいためる。

具をぜんぶ混ぜて合わせ、塩コショウで整え、皮で包み、焼く。



薬味にパンチがあるせいか、「そういえば肉、入ってなかったっけ」って思っちゃう味です！

簡単すぎるゴールデンチャーハン



プロが作ったように、パラパラに作れる、裏技チャーハンです。

昔読んだ奥様向け雑誌に、作り方が載っていて、いつかやってみようと思いつつ、保留になっていた一品。やってみたら予想以上に上手く出来たので、びっくりしました。

■材料

ゴハン、卵、、塩、空の牛乳パック、あればネギ

■作り方

ボールに卵を割ってほぐし、牛乳パックに入れる。そこにゴハンを入れて、思いっきり振って混ぜる。

ネギをいためる。

卵&ごはんをフライパンに投入し、お米同士がくっつかないように、ザクザクと炒める。炒めたネギとあわせ、塩で味をととのえたら、出来上がり。



牛乳パックがなくても、ボールで混ぜても、作れます。

あ、そういえば、マンガ『花のズボラ飯』（秋田書店刊）にも登場していましたよ。

ベランダでケバブフェスティバル



夏フェスに行ったことがない。

ロックフェス常連の人にきくと、「夏フェスといえばケバブ屋。あの肉の焼ける匂いを嗅いで、買って、食べながら、ライブを見ると最高！」と言う。うらやましい。

せめてケバブだけでも作って、フェス気分になってみようと、ベランダに七輪を置いてみた。

■材料

七輪、鶏肉、牛肉（小間切りのものでオーケー）、牛乳

レモン汁、オールスパイス、塩コショウ、金串（針金でも可）、調理用ハサミ

■作り方

肉は牛乳に入れて、一晩漬ける。漬け込んだ肉に、すべてのスパイスをすりこみ、金串に、肉を刺したり巻き付けたりして、肉のかたまりっぽくする。

七輪で焼き、焼けた部分から、調理用ハサミで切って食べる。



どんなに安い肉でも、炭で焼きたてだと、かなり美味しいです。そして「肉を焼く」という行為は、無駄にテンションが上がります。火事にだけは気をつけてください（バケツ水必須！）。

2554年を祝うソーメン



ラオス大使館の新年パーティに行ったことがある。会費を払えば、一般人でも入れるのです。ラオスは「仏暦」で、ブッダが亡くなった翌年が元年なんだそうで、今年は2554年年なんだとか。そこで食べたラオス風ぶっかけソーメン「カオプン」が、和食に似ているようで似ていない、不思議な味だったので、再現してみました。日本の「お赤飯」のような、お祝い事の時に出すメニューだそうです。

■材料

ココナツミルク、ナンプラー、シーチキン、鶏ひき肉、タイカレー用ペースト
太目のソーメン、キャベツ、にんじん

■作り方

小鍋に、一チキン、鶏ひき肉、タイカレー用ペースト、ココナツミルクを入れて沸かし、ナンプラーで味を調える。

ゆでたソーメンに汁をぶっかけ、きざんだキャベツとにんじんをトッピングする。



これが正しい作り方なのか分からないけど、美味しいです。ココナツミルクを牛乳に、具をシーチキンに、ナンプラーを醤油にして、和風にしてもイケますよ。

ハンドメイド・はんぺん



今、「魚の練り物、再評価ブーム」が自分内で起こっている。

ちくわ、つまれ、はんぺん、てんぷら、うまいよ、全部うまい！ 手作りするとさらにうまい！
子供の頃、あんなに苦手だったのに。何故大人になると「アリ」になるのだろう。

■材料

白身の魚100グラム（基本タラだけど、何の魚でも可）

塩、砂糖、みりん、酒、山いも、卵（卵白のみ使用）

■作り方

魚の身をほぐして、ミキサーかフードプロセッサーにかける

ミンチになったところに、みりん、砂糖、きざんだ山いもを入れ、再び混ぜる

さらに卵白、酒、塩少々を入れて、またシェイク。

タネが出来たら、銀紙にすりつけ、少し茹でて形が固まったら、フライパンで焼く。



市販のはんぺんは「つなぎ」がいっぱい入ってるけれど、自作のものは、ほぼ「白身魚のすり身」オンリーなので、ほんとに美味です。タルタルソースにも合います。



北京ダック...って、肉眼で見たことがあったらどうか。いわゆるテレビの旅番組で見た画像しか思い浮かばない。丸くて飴色の、ぼんやりキラキラとしたイメージ。

調べてみると北京ダックとは、「もともとは宮廷料理」「丸々太らせたアヒルの丸焼き」「皮だけ食べたり、皮と肉を食べたり、地域差がある」「本場北京では1000円くらいから食べられる」んだとか。食べてみたい。しかし、食べる機会はそうそうない。じゃあ、似たモノを、自宅で作れないだろうか？

■材料

鶏骨付きモモ肉、、花椒、ガムシロップ

食パン（耳なし）、あればニンジン、キュウリ

■作り方

鶏肉を、さっと湯通しして、ガムシロップを塗って、一晩干す。

オーブントースターで、いい色になるまで焼く。

皮をそぎ切って、甜麺醬と野菜とパンと一緒に食べる。



本物の北京ダックと比べてどうか分からないけど、干した鶏肉は想像以上に美味しいです！

海軍さんの肉じゃがは34分で出来る



「何これ、すごくおいしい...」

実は正直、そんなに期待していなかったのに、呉名物の肉じゃがは、レベルが違った。砂糖のシンプルな甘さ、醤油の力強さ。煮過ぎていないタマネギ、澄んだ味。

肉じゃがのルーツは海軍さん。レシピは、英国に留学経験のある東郷平八郎が、シチューの材料に醤油を入れたのが始まりではないか、という説が有力。「くれ肉じゃがの会」によると、コツは、海軍レシピ通りに作ること、出来れば呉の醤油「本むらさき」を使うこと、だそうです。（今回のレシピは、「くれ肉じゃがの会」による公開レシピです。）

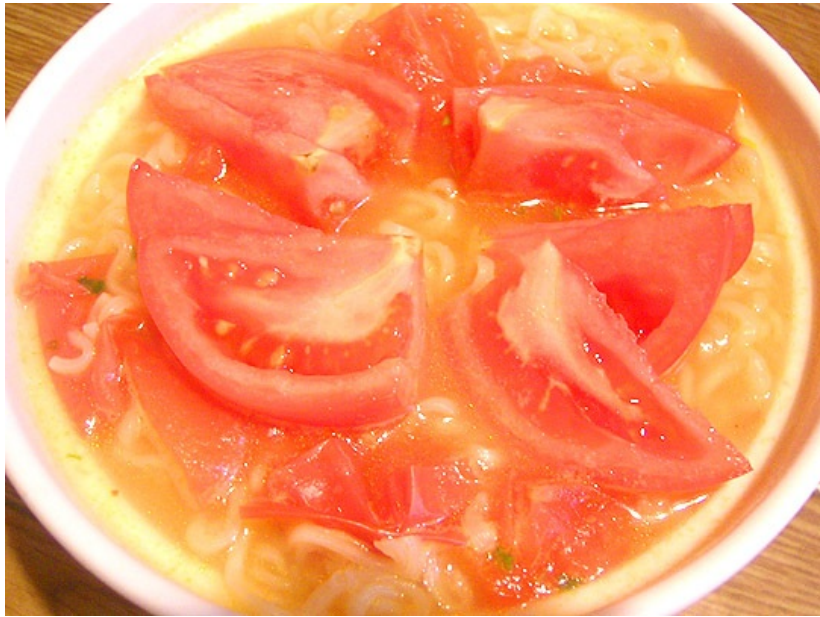
■海軍さんの肉じゃが（当時の名前は「甘煮」）レシピ

- 1 油入れ送気
- 2 三分後生牛肉入れ
- 3 七分後砂糖入れ
- 4 十分後醤油入れ
- 5 十四分後蒟蒻、馬鈴薯入れ
- 6 三十一分後玉葱入れ
- 7 三十四分後終了

- 醤油を早く入れると醤油臭く、味を悪くすることがある
- 合計三十五分と見積もれば充分である

（ちなみにこれは船上の「蒸気釜」での作り方なので、油を入れて三分も待たなくていいかも...）。

塩ラーメンをトマトラーメンに



中華料理店に行くと、「トマト入りラーメン」が、結構ある。
正直に言うと、美味しいんだかマズいんだかよく分からない、曖昧なメニューだ。
でも自作すると、美味しいものが作れてしまう。なぜかしら。

■材料

インスタント塩ラーメン、生トマト

■作り方

通常の水分量でお湯をわかし、麺といっしょに、トマト投入。

3分間、ぐつぐつ一緒に火にかけ、トマトエキスを煮出す。火を止めて、通常と通りにスープ粉を入れる。

どんぶりに入れてから、さらに生トマトのスライスを、上に乗せる。



意外かもしれませんが、塩ラーメンとトマトの酸味が、素敵なハーモニーをかもしだします。
煮えたトマトも美味しいですよ。

お麩でつくる、ヒレカツ的なもの



ベジタリアンの方向けの、グルテンで出来た「フェイクのお肉」というものがある。台湾式菜食「素食」の店で食べてみたのだけれど、美味しかった。

「真似て作ってみようかな」と思って専門店に行ってみたら、材料が結構お高い。なので、車麩を使ってみることにした。グルテンだから、似たものが作れるはず。

■材料

車麩、卵、パン粉、市販のソース

■作り方

車麩を20分くら水に漬け、もどったら、水分をきゅーっとしぼる。

とき卵をひたして、パン粉をつけ、油で揚げ、市販のソースをかけて食べる。



想像以上の完成度。ソースの効果もあって、大変に肉っぽい味になった。

ササミか、ブタ肉か、という感じ。人をだませるかもしれません。お試しあれ。

チェコのおイモ料理、ブランボラーク



チェコ情報誌「CUKR（ツックル）」編集長・梶原さんに、チェコ料理を教えてもらった。私「あの一、私、チョコ料理って言われても、どんなものかイマイチ想像がつかないんですが...。」

梶原「うーん、そうですね、基本はジャガイモです。チェコ人が日本に来て、ゴハンとオカズが出て来ると、『なんでイモがないの?』って訊かれます。」

私「えっ、そんなにイモが!？」

というわけで、チェコ人にとって大切なおイモ料理、「ブランボラーク」を作ってみます。

■材料

ジャガイモ、ニンニク、赤ピーマン、タマネギ、パン粉、塩

■作り方

ジャガイモは5コくらいを皮をむいて、すりおろす。

タマネギはみじん切りにして炒める。

すりおろしたジャガイモに、ニンニクをつぶしたもの、タマネギ、タマゴ、パン粉、塩を入れる。

タネを全部混ぜたら、フライパンで両面焼く。

赤ピーマンは適当な大きさに切り、生のまま添える。



パンケーキみたいにパサパサしていなくて、お好み焼きや、チヂミとも違う感触。ジュワツとしていて、ジャガイモとタマネギとニンニクがハーモニーを奏でていて、チェコ名物のビールに、ぴったりの味です。

パンを茹でて作るパン、クネドリーキ



チェコ料理だ。残ったパンを使った茹でパンだ。これが妙に、うまい。日本人感覚の「パンのうまさ」じゃない、パンの底力のような味がする。古いパンの再利用法なのかな？ と勝手に思っていたのだけれど、チェコ情報誌「CUKR（ツックル）」梶原さんに訊いたら、「チェコのパンはもともと固くて日持ちするので、パンを混ぜ込むのは再利用というよりバリエーションのひとつ。他に茹でじゃがいもやサラミ、パセリを入れたりもします。添える料理や味の好みで決めているようです」とのこと。なるほど、異文化。

■材料

小麦粉150グラム、牛乳50ml、ドライイーストひとつまみ、
卵黄小さじ1、塩適量、食パンなど余ったパン1枚くらい

■作り方

ぬるく温めた牛乳と小麦粉、ドライイーストを混ぜて「予備発酵」というやつをする。（予備発酵が要らないドライイーストもあるので注意）。次に、材料を全部混ぜて、こねる。食パンはちぎって混ぜ込み、4、5センチの円筒形にまとめる。

沸騰したお湯に塩をひとつかみ入れ、30分茹で、1.5センチくらいにスライスする。



本来は「グラーシュ」というスープと合わせるのだけれど、ビーフシチューと食べてもおいしいです。尚、レシピは「CUKR4号」に掲載されているものを参考にしました。感謝。



スウェーデンの珍味、スールストロミングを食べたことがある。

何というか、古い魚市場の床みたいな香りだった。

そのあと、スウェーデンには他にも、軽く魚を熟成させる料理があると知った。それが「グラバックス」。濁点だらけで力強い名前だ。

「家庭でも作れる」そうなので調べたら、これがえらく簡単だった。

■材料

刺身用サーモン、ディルというハーブ、ウォッカ、ホワイтペッパー、塩、砂糖

■作り方

ウォッカと調味料ぜんぶを適当にまぶし、ジップロックに入れて、1～2日、冷蔵庫で寝かす。サーモンが身がしまった感じになったら、切り分ける。



熟成して甘みが増し、スモークサーモンと刺身の間くらいの食べごたえに。

ディルとホワイтペッパーが日本人にも食べやすい味なので、ごはんにつけてもイケます。

かしわうどんが食べたくて



佐賀県の鳥栖（とす）駅に、九州で初めて『立ち食いうどん』をはじめた店があるのだそうだ。「特に鶏肉ベースの『かしわうどん』が人気があって美味しいらしい」「駅構内に4店舗あって業者が一緒に味も同じはずなのに、『6番ホームが一番うまい』という伝説がある」...とかなんとか。

飛んで行きたい、鳥栖駅へ。でもなかなか行けないので、「かしわうどん」が一体どういうものなのか調べて、「たぶんこんな感じじゃないだろうか？」と、再現してみました。

■材料

材料、鶏肉、ほんだし、うどん、かまぼこ、しょうゆ、酒とみりんと砂糖、青いネギ

■作り方

ほんだしを入れたつゆに、ぶつ切りにした鶏肉をぶ入れ、30分煮る。

スープに、酒、醤油を少々入れて、味を微調整。

煮た鶏肉は取り出して、細かくきざんで、酒、醤油、みりん、砂糖で濃いめに味付け。

うどんをあたためてスープに入れ、ネギ、カマボコ、煮た鶏肉をトッピングして、出来上がり。



ちなみに6番ホームが一番美味しいのは「改札から遠く、一番寒いから」...って本当ですか？

アメリカのフライド・ソイソース・ライス



以前、とある紀行文を読んで、存在は知っていた、アメリカの「しょうゆライス」。
アメリカの人は、お米にしょうゆをジャボジャボかけて食べるっていうのは、本当だろうか。お米は野菜の一種、醤油はドレッシングだと思っているから、だとか。一瞬「ええっ」と思ってしまいうけれど、日本にも「しょうゆかけごはん」があるわけだし、まあ、やってることは同じだ。自由に食べればいいよね！

■材料

米（出来ればアメリカ風に、タイ米などサラサラの米を）

キッコーマン醤油（アメリカでシェア1位のため）、にんにく、バター

■作り方

フライパンに油を熱し、にんにく（あればタマネギも）を炒める。

上からバターと醤油を入れて、炊いたごはんを入れて、さらに炒めて出来あがり。



ぜんぜん、色ほどは辛くない。バターの力で、全体がまろやかに甘くなって、チャーハンの味ができる。「具がニンニクだけ」という感じはしない。結構ムチャだと思ったが立派な料理だ。すごいぞ、アメリカの人！

キューバのプリンは、コンデンスミルクで作る



キューバ在住のかたに、「キューバのプリンは甘い！」という話をきいた。

「コンデンスミルクで作る」んだそうだ。ねっとりと濃厚な味らしい。

恥ずかしながら、キューバのことを良く知りらない。亜熱帯で、1年中熱くて、野球が強くて、タイコ（パーカッション）の本場で、音楽とダンスを愛する人々がたくさんいて…。さほど日本と共通点は無い気がするのだけど、「プリンが好き」というのは同じ。なんだか嬉しい。

■材料

卵4～5個、コンデンスミルク（400g）1缶、コンデンスミルクと同量の牛乳。

■作り方

卵を割りほぐし、コンデンスミルクを投入、混ぜる。さらに牛乳を入れて混ぜる。

バニラエッセンスと、シナモンパウダーをふり入れる。

金属の型に入れて、固まるまで蒸す。



なぜコンデンスミルクを使用？ と考えてみたのだけれど、ひょっとしたらベトナムとかと一緒に、「フレッシュミルクが入手しにくい」物資不足の時期があって、その名残なのかもしれないですね。実際はどうなんだろう。

フルーチェっぽい美味しい何か



「フルーチェ」を嫌いな人って、いるんだろうか。

牛乳とクエン酸を化学反応させて、ゲル化させる過程を楽しんで食べるという、非常に科学的なお菓子だけれど、「フルーチェ」自体には、懐かしい優しい印象しかない。白くてうす甘い、不思議な食べ物、フルーチェ…。

とかいう話をしていたら、「フルーチェとかレアチーズケーキとかババロアとか好きだったら、絶対に好きになる、超簡単なお菓子を知ってるよ」と、レシピを教えてもらった。

■材料

ヨーグルトひとパック、生クリームひとパック（動物性がベター）、ガーゼ、もしくは、さらし

■作り方

生クリームを地道に泡立てる。完璧に泡立たつ手前くらいで止めてヨーグルトと混ぜ合わせる。

ボウルの上にガーゼをひき、材料を流し入れ、一晩冷蔵庫に入れて、水気をきる。

カッターチーズ程の固さになったら、ジャムなどを添えて食べる。



後でネットで知ったんですが、これ「フォンテーヌ・ブロー」というフランス家庭料理菓子らしいです。え、こんな簡単なのに、フレンチなの、これ！？

びっくりてんぷらスイーツ



少し年上の女性のウチで、天ぷらを御馳走になった時のこと。彼女は「天ぷらなんて、小麦粉と具と油だけだからねえ、自分で作れば安いのよっ」と言いながら揚げまくった。料理上手な人っぽいコメントだ。

エビ、イカ、キス、春菊、しめじにゆば...うまいうまい、と一通り食べた後、「これからデザート作るから」と、彼女は残ったサツマイモの天ぷらを取り出した。デザート？ イモ天で？疑問に思っているうちに、それはあっという間に洋菓子になった。

■材料

イモ天、砂糖（できればグラニュー糖）、ブランデー、チャッカマンかマッチ

■作り方

天ぷらに砂糖をかけて、ブランデーもかけて、着火（いわゆるフランベ）する。以上。



とりあえず、びっくりします。そしてちゃんとスイーツポテトの味がします。フランベする時には、ヤケドに注意！



台北に行った時、夜市で見つけたのが、この飴。
日本の屋台の「リンゴ飴」と同じ構造なんだけど、芯がリンゴじゃなくてプチトマト。
トマトの酸味と、飴の甘さのハーモニーが、絶妙なんです。

■材料

砂糖、プチトマト、食用色素、キッチン用の温度計

■作り方

トマトを串に刺して、スタンバイする。
砂糖4に水1の割合で水まぜて、火にかけ、食紅を入れて煮詰める。
温度をはかって、160度くらいになったら、串をくぐらせ飴をからませてから、冷ます。



キモは温度。とにかく160度をキープすること。
温度をキープすれば、売り物になるくらい、ツヤツヤの素晴らしいものが出来ます。レッツトライ。

虹のゼリー



時々、めんどくさいことを、わざとやりたくありませんか。
そんな時にうってつけのゼリーです。

■材料

いろんな色のゼリーの素

■作り方

ひとつの色が固まってから、次の色を流し込む、それを繰り返して段を作る。



来客時に作って出すと、結構ウケますよ。



あまいお酒を研究する会、「乙女酒部」というのを、やっている。
むずかしいカクテルじゃなく、お家で簡単に作れるアルコール。シェイカーを使ったりしない。
安価で、誰でも作れるような、ゆるい一杯を目指している。
「乙女酒」と名付けたけれど、もちろん男子も参加大歓迎だ。
どうぞ一杯、いかがですか。

【いちごブランデー】

ブランデーにいちごとグラニュー糖を入れ、2日ほど漬けたもの。わずか2日でも、いちごの匂いがうつって、美味です。小さいコップでちびちびと、寝酒として飲むのはいかが。



【梅ポカ】

梅酒のポカリスウェット割り。水で割ったのとはまるで違う、信じられないくらいまろやか味。でも、スポーツ飲料とアルコールを一緒に飲むと吸収が良くなるので、ひっくり返らないように要注意&自己責任で。

【練乳トマト酎】

トマトジュースに練乳を入れて、焼酎で割ったもの。意外とゲテな味はしません、でも何に例えたらいいのか、全然分からない味。説明出来ずすみません。試してみてください。



【オペレーター】

白ワインとジンジャエールを半々に混ぜるだけ（あればレモンも入れる）。安くて美味しくないワインも、飲みやすいお酒に早変わり。ちなみにワインを赤にすると、「キティ」という名前のカクテルになります。



【マミー酎】

子供向けの飲み物、マミーを割ったもの。ちなみにヤクルトくらいの甘さだと、甘みが足りず、焼酎に負けます。

【紹興ジンジャー】

興酒酒のジンジャーエール割り。紹興酒のクセが、カラメルのような香ばしさに変わり、さっぱり飲めます。あまり甘くないので、甘い酒苦手の人にもお勧め。

【Q○○ポン酒】

Q○○オレンジと安めの日本酒を割るという荒技。Q○○（果汁20%）のジャンクなオレンジ味が、不思議に日本酒のアルコールをつつみ込みます。ジャンクなジュース×ジャンクなお酒というバランスが良いのかも。

【CCレモン杏露酒】

杏露酒（あんずのお酒）+CCレモン。ゼリー菓子を食べているような感覚になります。

【ニコラシカ】

ハンブルグ生まれの口の中で作るカクテル。ニコラシカはロシア皇帝ニコライ二世の愛称で、このカクテルの名前は、皇帝の帽子の形から名付けられたんだとか。

ブランデーを小さなコップに入れて、上にレモンスライス、その上に砂糖をのっけます。飲み方は、まずレモンを半分に折って、砂糖と一緒に口の中でジュワー。そこにブランデーもジュワーと追加投入。基本、一気飲みカクテル（シューター）。飲みやすいからと何杯も飲んだら、当然、テキーラショット同様にぶっ倒れます。



【宮古島のミルク泡盛】

沖縄の一部では、泡盛に練乳入れて飲みます。発祥は、宮古の池間島の海人で、乙女酒というより「男子の滋養強壮」のために飲んでいたそう。でもこれが、飲みやすい！ 泡盛のクセを、ミルクがやさしく包み込みます。度数は強いので危険です。



【ヅカ酒】

オレンジジュースのビール割り。宝塚の乙女のためのお酒で、タカラジェンヌがお飲みになるカクテルなのとか。ジュースは100%より、なっちゃんやリボンシトロンで。ザッツ・リアル・正統派乙女酒。

【午後ボン】

バーボンウイスキー 3：キリン・午後の紅茶ストレート 7で割ったもの。飲みやすいです！

【ファンチョップ】

生ビールとファンタオレンジを、1：1で割ったもので、南米チリのカクテル。ファンタってそのまま飲むと甘すぎるけど、これなら大人でも飲める、丁度いい甘さ。絶対に肉とパンに合う味です。



【ビールフロート】

濃くて苦めのビールにアイスクリームを入れたもの。黒ビールがベターです。違和感はなく、コーヒーフロートの方向性の味がします。各地方のブルワリーでも、売っていたりするらしいですよ。

【赤ワインソーダ】

赤ワインと炭酸水を混ぜたもので、アルゼンチンでは代表的な飲み物だそう。絶対メニューに載っているとか。

【カリモチヨ】

赤ワインとコカコーラを割ったもので、スペインのカクテル。他地域でも飲まれているポピュラーなものらしいです。コレだけ飲むというよりは、こってり系の料理といっしょに摂取するのが最適な気がします。肉食の国に広がっているのが、分かる気がする飲み物です。



【簡易版サングリア】

赤ワインとオレンジジュース（出来れば自分でしぼったもの）を、1対1で割ったもの。白バージョンは、白ワインとグレープフルーツジュースで。うむ、充分にサングリアの味がします。ちなみに「サングリア」とは、スペイン・アンダルシア地方の家庭で飲まれている、ワインに果汁やスパイスを混ぜたり、果実自体を漬け込んだりする飲み物でございます。

【ベラルーシ】

ミルクとウォトカのお酒。冷凍庫に瓶ごと放り込んで、トロっとなったウォトカを、氷を入れたグラスの1/3ぐらいまで注いで、牛乳で割って混ぜます。甘くないとイヤな人はコンデンスミルクをプラス。ちなみにベラルーシというの名前は、白ロシアという意味だそうです。口当たり良くて、乳製品+シロップ+高アルコール蒸留酒っていうのは、いちばんヤバイ組み合わせなのかもしれません。気をつけねば。

【シャービック酒】

ハウスのシャービック（メロン）を凍らせ、ウォトカをたらし、シャービックが溶けるのを待ちながら飲みます。うまい！ まるでフローズンカクテルのようです。



【カルぽん】

日本酒にカルピスを入れたものです。カルピスの乳パワーが、安いポン酒のムツとした口当たりを押さえます。韓国のマッコリよりスッキリしてて、モンゴルの馬乳酒よりも甘くて飲みやすいです。

【スパークリング金木犀】

桂花陳酒1/3、スパークリングワイン（安物）2/3、レモンジュース1滴を混ぜたもの。かなりサッパリしたお味ですが、普通のワインと比べたら、やはり甘いし飲みやすいので、やばし。

【巨人対ヤクルト】

ウォッカ15ml、ヤクルト1本、オロナミンC1本を、氷を入れたグラスに注いで混ぜたもの。見かけはリンゴジュースにそっくりですが、味は「こんな健康飲料、どっかにあるはずだ」というような、お風呂あがりに似合う味です。



【ミロブランデー】

ミロ、牛乳、ブランデー、砂糖も足して、混ぜたら出来あがり。お菓子のチョコボンボン等がある位だから、チョコ味とブランデー、合わないわけがない。身体が温まります。

【ホットブランデーミルク】

牛乳とハチミツとブランデーのホットドリンクです。風邪のときに！

【ジンファンタ】

ジン+ファンタグレープ。グレープの香料が、ジンの独特の匂いを包んでしまうので、ジン苦手の人でも飲めます。



【マッコリカルピス】

マッコリ+カルピス。思ったより甘くないです。そして、マッコリとカルピスの味が似てるので境目が分からないくらいマッチング。にごり酒が苦手な人でも、ここから慣らしていけば、飲めるようになるかも。

【ブランダー】

ブランデー+サイダー。レモンを一滴たらしても良し。ブランデーって普通は割らないで飲みますが、イケます。

【いちごビール】

ビール+いちごのシロップ。ドイツに「ベルリーナーヴァイセ」という、苦めのビールにフレーバーのシロップを入れて、ストローで飲む飲み物がありますが、その真似っこです。高価な

シロップではなく、「かき氷シロップいちご×発泡酒」というジャンクな組み合わせだと、屋台のヤキソバに合う味になります。



【梅酒みりん】

梅酒＋みりん。味の濃い、紹興酒っぽい梅酒というか、旅館の夕ご飯で出てくる、ナゾの食前酒、みたいな味になります。何杯も飲めるものじゃないけど、食欲のない時、食欲増進にちびっと飲むといいかもしれません。



【アマレットミルク】

リキュール・アマレットの牛乳割りです。杏仁豆腐の香りがする、杏仁豆腐のような味のデザート酒。杏仁とアマレットの材料は「杏（あんず）の種の中にある白い核（仁）」なので、同じ風味になるのも道理。

【アマコーラ】

リキュール・アマレットのコーラ割りです。なぜか、ドクターペッパーの味になります。アルコール入ってるとは思えない飲みやすさに。



【ラドラー】

ビール＋レモネード（もしくはレモン入り炭酸飲料）。「ラドラー」とは、ドイツ語で「自転車に乗る人」という意味なんだそう。「レモン系飲料でビールを割る」という飲み方はポピュラーで、同様のものを、英国ではシャンディ、フランスではパナシェと呼ぶんだとか。爽やかで、ビールが苦手な女子でもスイスイいけちゃう味です。

【ブラック＆ホワイト】

ギネス（黒ビール）＋牛乳＋好みでガムシロップ。これが結構美味しいんです。甘くないコーヒ

一牛乳みたいなんです。でもガムシロップを入れると、ミルクティーのような味になるんです。
是非試してみてください。

乙女酒部

<http://portal.nifty.com/cs/club/list/otome/3.htm>

おくづけ

「コネタレシピ」

<http://p.booklog.jp/book/14185>

著者：大塚幸代

<http://twitter.com/yukiyoo/>

<http://hibi.her.jp/>

<http://p.booklog.jp/users/yukiyoo/profile>

hibi@hc.her.jp

感謝

@niftyデイリーポータルZ

<http://portal.nifty.com/>

チェコ情報誌CUKR [ツックル]

<http://cukr.net/>

乙女酒部参加のみなさま

私にレシピを教えてくださいましたみなさま

発行所：ブックログのパブー (<http://p.booklog.jp/>)

感想はこちら

<http://p.booklog.jp/book/14185>

ブックログのパブー本棚へ入れる

<http://booklog.jp/puboo/book/14185>