

宮本輝

【2017年度 前期企画展】

ことばのレストラン

～味覚からみる宮本輝の世界～

MENU BOOK II

～人びとの家庭料理～

「三十光年の星たち」

「骸骨ビル」の庭



Menu of “ツッキッコ”

From 「三十光年の星たち」

Since 2011

スパゲッティ専門の店『ツッキッコ』のメニューの作り方を、少しだけご紹介します。



赤尾月子の考案したスパゲッティソース

◆ソース

- ①湯剥きして短冊状に切ったトマトを牛スジ肉のだしを取った鍋に入れる。
- ②香辛料をさまざまに組み合わせて、香味野菜（タマネギ、にんじん、セロリ、ニンニク）、月桂樹の葉などを入れて、時間をかけて煮込む。
- ③中身をすべてミキサーで攪拌し、生クリームを加えてとろみをつける。

◆スパゲッティ

茹でたスパゲッティをバターで炒め、上述のソースをかける。
ソーセージ・スパゲッティならソーセージを載せ、オムレツ・スパゲッティならオムレツを載せて完成。



仁志の得意料理 ビーフ・ポトフ

- ①料理用のタコ糸で牛バラ肉を縛り、野菜のへたの部分大きめに切り、鍋に水とブーケガルニを入れる。すね肉はちょっと大きめに切り、バラ肉は煮あがってから切る。
- ②セロリとにんじんの皮をむき、鍋に加えて火にかける。最初は強火、煮立ったら弱火にして、アクを取って、1時間半ほどそのまま煮る。
- ③野菜の皮とくずを取り、野菜の本体を入れ、塩と胡椒で味つけて、30～40分煮る。

[上]p.158



佐伯さん流 シュパーゲルのオムレツ

長い時間ホイップした卵と炒めたタマネギとホワイトアスパラガス、ハムと炒めたベーコンを順々に挟んでいく。

フライパンから溢れるくらいまで積み重ねて、大きな皿を使ってひっくり返し、さらにフライパンで弱火でじっくりと焼いて出来上がり。

[下]p.135

Menu of “みなと食堂” from 「骸骨ビルの庭」

Since 2009

●人気メニュー

- (A)イワシの梅煮定食 [上]p.84
- (B)ロールキャベツ定食 ”
- (C)鶏もも肉のワイン煮込み定食 ”

●一品料理

地鶏の手羽先の燻製 [上]p.155
マヨネーズとオイスターソースを混ぜ合わせたタレでお召し上がりください。

鯖の味噌煮 [上]p.177
月に1度、「鯖の味噌煮定食の日」だけ食べられます。
15時間かけて作っています。

和風ハンバーグ [上]p.209
刻んだ椎茸と筍が、牛ミンチの臭みを消して美味。

豚肉のポトフ [上]p.263
月に1度。ひと晩寝かせて、肉や野菜に味を染み込ませた名品です。

オムレツ [下]p.173
プレーン、マッシュルーム、チーズ、じゃがいもとたまねぎの四種から選べます。

アクアパッツァ [下]p.227
鯛と鱈、ミニトマトと黄ピーマンとズッキーニ入り。

●八木沢省三郎が「最後の晚餐」に選ぶメニュー

1 湯豆腐

[上]p.134

2 ニラレバ炒め

3 鯛やカレイの煮物の鍋に残った汁を少し薄めて容器に入れて一晩冷蔵庫に寝かせ、ゼリー状に固まったものをスプーンですくって舌の上で溶かしながら、炊き立てのご飯と出し巻玉子を食べる

●八木沢省三郎が家族に料理したメニュー

ある一日

[下]p.128

- ・煮込みハンバーグ
- ・牡蠣のしぐれ煮
- ・梅肉ドレッシングの野菜サラダ

その翌日

- ・鯛のスープ・スパゲティ
- ・鯛の切り身のソテー
- ・舞茸としめじの餡かけ

●ナナちゃんの料理

蒸したじゃが芋のブルーチーズ和え

[上]p.248

トロロ汁

[上]p.241