

男の料理

シリーズ...③

インド風カレー

「材料」

- ・牛テール(しっぽ) 6個分
- ・鳥ガラ 2羽分
- ・骨つきぶつ切り鳥のもも肉
- ・タマネギ
- ・ニンジン
- ・ニンニク
- ・しょうが
- ・完熟トマト
- ・カレー粉
- ・月桂樹の葉
- ・セロリ
- ・サラダ油
- ・バター
- ・黒コショウ
- ・塩
- ・クミンシード(スパイス)

「所要時間」

スープの2日間+5時間

「今月のシェフ」

堀尾 晃さん

(吉原2丁目13-6)



夏は、おいしいカレーが食べたい。 堀尾 晃さんに習ったインド風カレー

おいしい物は手間暇かけて

堀尾さんに習ったカレーは、本格派のインド風カレー。今回は特に、凝り性の男性にお勧め。じっくり煮込んで手間暇かけたカレーに、さらに愛情を振りかけて、いとしい妻や恋人にプレゼントしませんか。男性よ！夏休みにはカレーをつくらう。凝り性その一。

まずはスープから。牛のテールに鳥ガラ、タマネギとニンジンを丸ごと、ニンニク、しょうが、月桂樹の葉、セロリとたっぷりの水で、じっくり煮込んで二日間。あくはよく取り、塩で味つけ。できたスープはとてもおいしいから、全部飲んでしまわないよう注意のこと。



凝り性その二。

スパイスを調合する。カレー粉、ガラムマッサラ、カルダモン、クローブ、コリアンダー、シナモン、唐がらしをすり鉢でする。(堀尾さんの調合量お教えします)

(一) 鳥肉の水気を取り、カレー粉、塩、黒コショウをまぶして、二時間くらいおく。

(二) 厚手の深いなべに、サラダ油とバター、ニンニク、しょうが、クミンシードを入れ、香りが出るまでいためる。

(三) みじん切りのタマネギも加えて、あめ色になるまで四十五分くらい気長にいためる。焦げないように注意。

(四) 調合して、すり鉢ですりつぶしておいたスパイスとトマトを入れ、約十五分煮る。別のなべに、サラダ油とバターを入れ、鳥肉をざっといためる。

(五) (二)のなべに鳥肉とテールスープを入れ、あくを取りながら二時間くらい煮込む。

紙の違いのわかる本
『紙のおはなし』を出版した

原 啓志さん

(富士見台・42歳)



紙のおはなしの本。富士市は、全国にその名を知られた紙の街。そしてことしは、機械すきが始まってから百年。七月には、「紙の国一〇〇祭」がにぎやかに行われました。この節目の年に、『紙のおはなし』の本を出版したのが、原啓志さん。現在、三島製紙の原田工場で、紙の品質管理や開発部門を手がけています。

四年ほど前までは、研究所の主任研究員として活躍。この間に、「製紙用麻類の構造について」や「紙の表面マイクロトポグラフィ



ひと

」の研究で、紙パルプ技術協会賞を受賞するという、そうそうたる経歴の持ち主なのです。原さんは、趣味もまた多才。特に、淡い優しい色使いの魚や植物の絵は、個展を開くほど。だから、本の中のイラストはすべて自前。一味違った親しみやすさを感じられるのは、そのせいかもかもしれません。

わ かりやすくまとめて。

この本について、原さんはこんな風に話しています。「紙について書かれたものには、二通りの分野があるようです。一つは、製紙技術者のための本。もう一つは、書道や染色といった紙の使い方や文化にまつわるもの。この二つを結んで、紙の世界を少しでも理解していただくように、できるだけわかりやすくまとめました。『紙のおはなし』の本は、日本規格協会から出版されています。