

漫 浪 彩 食

Syokusai Roman

10 NHK
October 2005



肉じゃが

だけの大特集

肉じゃがはなぜ人気がある!?
あなたの好みの肉じゃがはどれですか?
肉じゃが発祥の地「舞鶴」と「呉」を巡る
2日目の肉じゃがをおいしく!
世界各国の肉じゃが

小特集
秋の味覚
さばいわし

「あつ、簡単だった！」
いかの塩辛

【今月のTV】

佐渡裕

「マエストロの

ハムカツカレー」

料理人 山口浩

林家正蔵

「試作十年!の

牛丼」

料理人 茂出木浩司

紺野美沙子

「子どもに

つくる

いわし料理」

料理人 露木富男

吉田兄弟

「北海道の味

鮭のチャンチャン

焼き」料理人 佐々木茂生

孫成順

東京中国料理店
「龍坊」料理長

大好物なの。これ、お肉をたくさん使
うでしょ。だから、北京では、お正月
や秋口に体力をつけたいときのぜいた
く料理です。組み合わせは、昔から豚
肉とじゃがいもと決まっています。日
本にきたら、同じような煮物があると
知って驚きましたね。

「食べてみました」

汁少なめタイプです。立ちのぼる湯気
がすでに中国の香りです。肉を口に入
れるとコラーゲンの力ですりすりするり
濃厚で重厚な甘辛味です。じゃがいも
はしょうゆが香ってほっくりほっくり
煮汁をご飯にかけても大満足。

そん・せいじゅん 1963年、中国・北京生まれ。
「北京の上等な家庭料理です。私のお母さん、ち
てもおいしいのをつくってくれました。私も、つく
るのも食べるのも大好きですよ」。店情報は116
ページ。



フランス Bœuf Mironton ブフ ミロトン

見た目も味わいもビーフシチューにそっくり。

塩とこしょうで下味をし、小麦粉をつけ
て焼いた角切り牛バラ肉、ごろっと切っ
たじゃがいもがメイン。油で炒めたたま
ねぎ、にんじん、にんにくにつぶしたトマト
を加え、肉、じゃがいもを加えて、チキン
ブイヨン、タイム、ローリエ、塩、こしょうを加
えて煮込んだもの。仕上げにパセリをふる。

1963年、フランス・パリ生まれ。「両親がペリゴ
ルの生まれなので、ペリゴールが私の心の故郷です。
今日の肉じゃがもペリゴールのスタイルね」。店情報
は116ページ。

フリッパ・バットン
東京ビストロ「ロル・ブティ・トノー」マネージャー
故郷はトリュフとフォワグラで有名な
ペリーゴールです。家ではガチョウの
脂で肉を炒めていました。おばあちゃ
んは暖炉にかけた黒い鉄鍋で、ゆっく
りゆっくり煮ていましたよ。肉がふっ
くら、じゃがいもがほくほく。僕がつ
くるのより10倍おいしかったね！

「食べてみました」

焼いた肉の香ばしさとしっかりとした
かみごたえがあつて、「とろけそう」
をよしとする日本のビーフシチューと
は一線を画しています。色のわりには
淡味なので、一口目はさっぱりした印
象ですが、二口、三口で肉のこつてり
感が舌ののつてきます。

