

料理上手の台所には、物語があります。食材、道具、食卓に集う人……。



料理上手が語る、この鍋や調理器具を愛用する理由。

# クワアザン

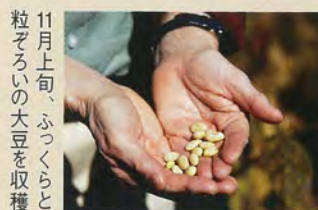
12|25 特大号  
420 円 特別定価



裏庭の樽には味噌が熟成のときを待っていた。



毎年、仕込む醤油。熟成度の違いが楽しめる。



11月上旬、ふつくらと粒ぞろい大豆を収穫。



有機農法で大豆の栽培を開始。実り具合は？

# 料理上手の台所。 おいしいごはんが、生まれる理由。



汁物、煮物の出汁は、鯉節を削り丁寧にとる。揺るぎない味の基本に。

片口が大好きでボウルとしても活躍中。調理に使うと気持ちいい。

自然農法に取り組む友人の畑の野菜。料理法は野菜が導いてくれる。



農作業から帰ってきた夫と、昼の食卓を囲む。日常の光景。



その日の野菜で決める献立。卵焼きは必ず夫がつくる。

約26年前、アメリカから埼玉の農家に嫁いだ、ナンシー八須さん。台所の大きな作業台では、素朴で力強い料理が生まれます。その向こうには夫や子どもたちの笑顔が待っていました。



ナンシーさんが預かっている子どもたちの昼ごはんは？

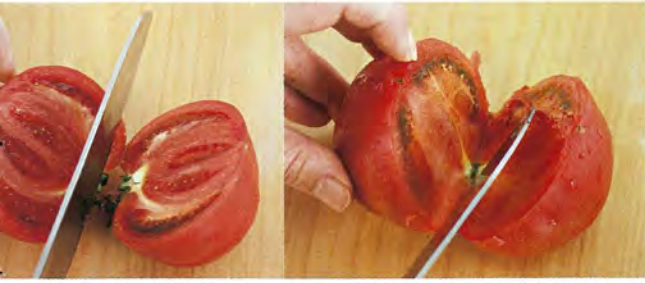


子どもたちの目の前でつくる、サンドイッチと味噌汁。

第2特集 大掃除をラクにすませるコツ  
キレイにしたい場所を絞り込み、時間で区切ればうまくいく。

# これ、**イイ**かも

余分な力をこめずに、切り口も美しく。



皮の部分が切りにくいトマト。普通の包丁(右写真)と比べて、断面がきれい。無駄な汁も出ない。



玉ねぎを透けるほど薄くスライスするのも簡単。引っかかることなくサクサク切れる。



皮付きの鶏もも肉は、皮側からでもきれいにカットでき、料理も美しく仕上がる。



### 三徳

菜切り包丁と牛刀の長所を併せ持ち、野菜や肉などさまざまな素材を切るのに適した包丁。

あらゆる素材を気持ち良くスパッと。料理の味もワンランク上に。

みつぼし ナゴミ  
三星刃物 和 NAGOMI ブランド  
「丸 MARU」シリーズ

職人の手から生まれた  
美しく、切れ味鋭い包丁。



グリップ感の良さと美しさを兼ね備えたデザイン。ギフトにもぴったり。上から、パン切り [205mm] 9,000円、三徳 [180mm] 1万円、ベティ [155mm] 8,000円  
(三星刃物 ☎0575・22・2345 FAX 0575・22・2347)  
<http://eshop.mitsuboshi-cutlery.com/>

世界三天刃物の産地として有名な岐阜県関市で、明治6年に創業した三星刃物。今まで欧米各国の多くの刃物メーカーの製品を生産し、蓄積してきた技術力を生かし、「和 NAGOMI」ブランドを立ち上げた。「最後の研ぎに至るまで、各工程に手間と時間をかけ、丁寧につけていきます。女性の手にもよく馴染むよう設計にこだわりました。確かな切れ

味は、すぐにわかっていただけると思えますよ」と言うのは、三星刃物スーパーバイザーの渡邊友佳理さん。さらに、家庭で手軽に手入れができ、切れ味の良さをキープできるのも魅力。「紙やすりや新聞紙などで、簡単にケアができます」



三星刃物  
スーパーバイザー  
渡邊友佳理さん

今回のモニターは料理好きな3人。

スタジオに並んだ包丁の刃を触ってみたり、グリップを握ってみたり……。

船井陽代さん(以下、船井) 初めて使うと思えないくらい手に馴染みますね。

中林ひとみさん(以下、中林) ピタッと手に吸い付く感じ。

五十嵐美樹子さん(以下、五十嵐) グリップを握ると、刃先までが自分の手になったみたい。

渡邊友佳理さん(以下、渡邊) まずは野菜や肉を切る三徳包丁の切れ味を試してみてください。

船井 ではトマトから。わあ、気持ちよくスパッと切れますね。断面がまったくつぶれていません。次は玉ねぎを。

刃が少しも引っかからず、手元がよく

右から

会員番号 12 船井陽代さん

ふない・はるよ 44歳 料理教室主宰  
「留め具が見えない、持ち手の美しさに一目惚れました。仕事柄、包丁はたくさん持っていますが、これはお気に入りの一つになりました」

会員番号 57 中林ひとみさん

なかばやし・ひとみ 40歳 オムツケーキ講師  
「今の包丁を10年使っているのですが、こんなに切れる包丁に出合ったのは初めて。料理のモチベーションが違ってきますね」





三徳包丁で切った皮付きチキンのトマト煮と、パン切り包丁で切ったパン。カット面が美しいと料理の腕が上がったよう。



カット面が美しいので、フルーツの盛り合わせも見栄えが違う。



刃の滑りが良く、リンゴや洋梨の皮も、軽い力で薄くむくことができる。



ホームベーカリーから出したてのふわふわなパンも押しつぶさずにカット。



硬めのバゲットもサクッと切れるので、パンくずがほとんど出ない。



#### ペティ

果物や野菜を切ったり、皮をむくのにぴったり。ペティとしては少し大きめサイズで使いやすい。

#### パン切り

皮がバリバリのバゲットからやわらかいケーキまで、ナミ刃ならではの切れ味を発揮。



月に1~2回、新聞紙の上をなでるように表10回、裏10回、刃を横に滑らせておくのを習慣に。刃先を整えることができ、切れ味を保てる。



アルミニウム本体と木製蓋(ブラッドクウォールナット)の専用スタンド。蓋を取って中が拭けるので衛生的。

動きまわります。何十個でもスライスしたいくらい(笑)。  
**五十嵐** 楽しそう。私にも切らせてください(笑)。本当に力をまったく入れずにサクサク切れますね。  
**渡邊** 三徳は野菜、肉、魚などあらゆる素材を切るのにぴったりなんです。  
**船井** 切れ味が鋭いだけでなく、軽いし、とても使いやすいですね。  
**中林** M A R U シリーズにはパン切り包丁もあるんですか？  
**渡邊** はい。バゲットなど硬めのパンはもちろん、ホームベーカリーなどで焼いたふわふわのパンなども、押しつぶすことなくきれいに切れますよ。  
**中林** 本当。お店でスライスしてもらったみたい。

**船井** こんなに気持ち良く切れるパン切りたい。  
**中林** 包丁次第で、こんなに料理が楽しくなるなんて。初めて知りました。デザインも素敵だから、友だちにも自慢したくなります。  
**五十嵐** しかも、さぞ高価だろうと思ったら、お手頃価格で驚きました。  
**渡邊** 現在、ほぼ直販のみなので、この価格でできています。  
**船井** これはもう、購入決定ですね。

**船井** 切りたい。包丁は初めてかも。  
**渡邊** 小さなまな板の上で使いたいたきなどは、ペティもおすすめですよ。  
**五十嵐** 果物や野菜などを切るときに便利そうですね。洋梨の皮をむいてみます。……信じられないくらい、薄くスルスルとむけますね。  
**船井** 自分の包丁さばきがいきなり上達したのでは、と思ってしまうですよ(笑)。でも実際、よく切れる包丁で切った素材で料理を作ると、おいしくできるんですよ。  
**渡邊** さすがお料理の先生。そのとおりです。  
**五十嵐** 見た目も美しく、おいしそうですね。  
**中林** 包丁次第で、こんなに料理が楽しくなるなんて。初めて知りました。デザインも素敵だから、友だちにも自慢したくなります。

会員番号 64 五十嵐美樹子さん  
 いがらし・みき 56歳 華道講師  
 「いろいろなものがおもしろいほど切れて、楽しくなりました。メンテナンスが簡単というのも魅力的ですね」

