

いた料理を2、3皿サッと作れるといいね。シティボーイのテーブルマナーブック付き。

# POPEYE

Magazine for City Boys

2020 June | Issue 878 | ¥860



6



POPEYE  
COOKING  
CLUB

P 53

キッチンでの時間を  
大事にしたい。



ALESSI



JUNGHANS



GEFU



SMITHS

POPEYE  
COOKING  
CLUB

P 25

簡単、便利で万能、  
オニオンピクルス。

P OPEYE 3月号で朝食レシピを一緒に考えてくれた『the Blind Donkey』の原川慎一郎さん、バークレーの『シェ・バニース』で経験を積んだ氏が、そこで学んだ秘伝の技を教えてくれるという。それがオニオンピクルス。みじん切りの玉ねぎに酢と塩を加え10分待つ。それだけ。「実は『シェ・バニース』の様々なソースのベースがこれ。あらではエシャロットだけど、僕は玉ねぎで。あーあ、教えちゃった(笑)」と原川さん。オリーブオイルと混ぜてドレッシング、マヨネーズと和えてディップソース、刻んハーブを入れてサルサヴェルデなど多彩。万能な味のベースがある

君 は『Just A Dash』という YouTube の料理番組を観たことがあるだろうか? マッティ・マゼンという全身タトゥーのビッグな男がスタンダップコメディのように、ハイテンションで料理をするのだが、お堅い印象は一切なく、ゲラゲラ笑いながら豪快なダイナー料理を学べる。実はマッティ・NY のモデカイ・ルビンスタンやライアン・マッギンレーとも親しく、意外に(?) 感覚も近そうだ。さっそくカナダに住む彼に連絡を入れると、「ボパイのために考えたっておきのカツサンドがあるぜ!」と、番組どおりの甲高い声で招待してくれた。トロントの市街地から車で2時間かかる(=) 片田舎! 彼の自宅兼キッチンスタジオはあった。

POPEYE  
COOKING  
CLUB

P 53

カルト的人気シエフの、  
カツサンド作りに挑戦。

ボパイのエプロンメモ

欄外には料理のコツや豆知識をまとめた。役立つものもそうじゃないものもあるかもしれないが、何事も楽しむことが大事!...

## POPEYE COOKING CLUB

そろそろ自分たちで  
料理をしてみないか。



キーをこよなく愛する〈BOG EN〉の小川剛史さんが、お茶作りを始めたらしい。なんでも「ホリーバジル」のお茶だそうで、さてはクセが強め……? 「いえいえイタリアンのバジルとは別の品種で、とても飲みやすいですよ。優しい口当たりで、リラックスしたい午後にぴったり」。小川さん、実は小さい頃からお茶で育ったんだそう。「目覚めの一杯がお茶でした。コーヒーはがぶがぶ飲めないけど、日本茶も烏龍茶も紅茶もいつだって飲めるでしょう」。今も仕事中はお茶を欠かさないし、ゲレンデに行くときも魔法瓶に緑茶やほうじ茶を入れていく。滑る小川さんと雪山とお茶。なんだか禅の趣を感じてしまった。

お茶作りを始めたきっかけは、農家を営むスキー仲間が、自家製のホリーバジルティーを飲ませてくれたこと。「おいしかったし、それ以上に自分でお茶が作れるんだ!」とハッとして。好奇心の赴くまま、プランターや種を購入。友達にあれこれ聞きながら、すでに1シーズン分作り終えてしまった。「昨年の夏に400gほど収穫しました。フレンチショウガ(4本の腕を持つ女神)の化身ともいわれている。歴史や宗教の背景にも興味津々だけど、小川さんが求めるのは単純なおいしさ。「わりと真剣に『ボーゲンティー』を立ち上げようか考え中です(笑)」とのことなので、心して待とう。

アメリカのおふくろの味  
スロッピージョー

キューでおいしいですよ」  
小川さんを夢中にさせるホーリーバジル、調べるとかなり奥が深い。イタリアンのバジルと同じシソ科メボウキ属で、香りは強くなく、よくガバオに使われている。薬用成分があるらしく古くからアーユルヴェーダに用いられ、ヒンドゥー教ではラクシュミー(4本の腕を持つ女神)

の化身ともいわれている。歴史や宗教の背景にも興味津々だけど、小川さんが求めるのは単純なおいしさ。「わりと真剣に『ボーゲンティー』を立ち上げようか考え中です(笑)」とのことなので、心して待とう。



#### RECIPE スロッピージョー

●材料(5人分) 牛ひき肉…600g、ビーマン…2個、玉ねぎ…1個、すりおろしにんにく…大さじ1、ケチャップ…480ml、ウスターソース…大さじ2、イエローマスター…小さじ1、ブラウンシュガー…大さじ2、塩…少々、こしょう…少々、パブリカパウダー…小さじ1、チリパウダー…小さじ1/2、クミンパウダー…小さじ1/4、ハンバーガーパンズ…5個

●作り方 ①ビーマン、玉ねぎをみじん切りにする。②大きめのフライパンに牛ひき肉を入れ脂が出切るまで炒める。③②をザルに移し、脂を水で洗い落とす。④③をフライパンに戻し、①を加えて3分ほど炒める。脂よ、サラバ。⑤④にすりおろしにんにくを加え、さらに1分ほど炒める。⑥ケチャップ、ウスターソース、マスター、ブラウンシュガーを加えてさらに10分ほど煮込む。⑦塩、こしょう、パブリカパウダー、チリパウダー、クミンパウダーなどで好みの味に調える。辛くしても旨い。⑧ハンバーガーパンズを軽くトーストし、⑦を挟む。



日本ではアメリカのスーパーのように精肉店で脂の量が選べないので、炒めたあとで水洗い(!!)するという衝撃の工程を挟む。

#### SOUL FOOD HOUSE (ショップデータはP30)

POPEYE COOKING CLUB  
No. 85

## アメリカと ロシアのおふくろの味。 おふくろの味。

折、無性に食べたくなるおふくろの味。日本ならみそ汁とか肉じゃがとかハンバーグってところだけど、世界のママはどんな料理を作ってるんだろう。ホームステイ気分で二人のおふくろを訪ねてみた。またまた登場のラトーニャさんが思つくりパンズに挟んだバーガーで、いうなればモスバーガーのバテイ抜き。発祥は、1930年代にアイオワ州のシェフジョーが考案したサンドイッチ説をはじめ諸説あるけれど、今や全米で食べられていて、キッズも大人も大好物。「アメリカ人は『健康に悪い!』って脂を嫌うから赤身の多いひき肉を使うのが大好きなのに変よねっ!」とラトーニャさん。口元をテカテカさせて食べるのがアメリカって感じ。東の大団ロシアからは、薄いクリーパーのような家庭料理、ブリヌイが登場。用賀にあるロシアンビストロ『イクラバル』のシェフナターシャさんによれば、「謝肉祭(マースレニツァ)の1週間のうちに食べる春を祝う料理だけど、みんな日常的に食べるわね。主食だけど、急な来客にもサッと作れて便利なの」。サーモンやサワークリーム、ブルーベリージャムを包んで、紅茶やウォッカと一緒にいただけば、優雅な晩餐に。出来たてを食べたいから、クリーパーはじゃんじゃん焼く。失敗したつて問題ないとナターシャさん。「はいらしい料理に母の教訓って、それもう実家。帰りたくなりました。

## POPEYE COOKING CLUB No. 84



小川さんのプランターで紫の花を咲かせるホーリーバジル。暖かい環境で繁殖するため、タイやインドでは年中咲くけれど、日本では春に種蒔き、夏に収穫が基本。

教えてくれた人  
小川剛史さん  
おがわ・こうじ  
1973年北海道生まれ。黒砂糖に生姜とココの美を入れた血行がよくなるドリンクも愛飲  
P.44では得意料理のホットサンドを披露

## ブリヌイ ロシアのおふくろの味



#### RECIPE ブリヌイ

●材料(30枚分) 薄力粉…250~300g、牛乳…500ml、卵…2個、砂糖…大さじ1/2、塩…少々、溶かしバター…大さじ3、バター…適量、サラダ油…適量

●作り方 ①ボウルに卵と砂糖を入れて泡立て器でよく混ぜ、塩を加えてさらに混ぜ合わせる。②牛乳の半量を①に加えてよく混ぜ、ふるった薄力粉をすべて加えてさらに混ぜ合わせる。③残りの牛乳を少しずつ②に加え、生地に粘り気が出るまでしっかり混ぜる。④③の生地をざるでこし、ラップをして冷蔵庫で40分以上寝かせる。⑤溶かしバターを④に加えて混ぜる。⑥直径20cmほどのフライパンを弱火で熱し、多めのサラダ油を入れて全体に馴染ませたら一度、その油を別の器にあけてフライパンにバターを加える。⑦フライパンがよく温まったら⑥の生地をお玉1杯分流し入れ、薄く広げる。縁がきつね色にならたらターナーで返して裏面も20秒ほど焼く。以後、生地を流し入れる前にフライパンに⑥の油とバターをハケなどで薄く塗る。



焼いたクレープに、好きな具材を入れて巻く。「巻き方に正解なんてないよ。好きな形にくるっと巻いてね」

### イクラバル

ブリヌイはコースで提供。サーモンなどの具材とクレープが4枚付く(1人¥3,500)。要予約。○東京都世田谷区用賀4-14-9 ☎ 03-6805-7910 11:30~20:00 無休



東欧のバラチンタ、イスラエルのプリンチエス、中国の煎餅、南インドのドーサも近い。

なお、生クリームや果物を包むクレープは原宿が発祥。