

常滑の陶芸家谷川仁さんに  
大きなお皿を特注しました。

## 小さな生活に大きなお皿

余分な「もの」に支配されず、氣にいったものを、必要最低限だけ  
身の回りに置く「小さな生活」。

そんな生活を大切に行っている方々のために、陶芸家谷川仁さんに「使い  
勝手のいい大きめのお皿」を作っていただきました。刷毛目の大胆な模  
様や粉引き、藻がけ、灰釉など、器のもつ表情はさまざま。

もちろん、和のお皿ゆえ、お寿司や和の煮物などを大胆に盛りつけてい  
ただいたときの存在感は抜群ですが、意外にも一人分のパスタ皿にした  
り、ステーキを盛りつけるお皿としても、大活躍。

さっそく、料理研究家林幸子先生に、この大皿を使っていたいただきました。  
自由な発想で、洋に和に、美味しいレシピのご紹介です。



陶芸家  
谷川 仁  
JIN TANIGAWA

1952年愛知県常滑市に生まれる。常滑の  
陶工であったINAX創業者伊奈長三氏が後  
進の育成のために創立した長三賞を7回受賞。  
自分の足で探し求めた陶土を使い、独特の手  
法で使い勝手のよい「用の美」を追う。茶道  
具から普段使いの器まで、ファンの幅も広い。

大きなお皿1枚 ¥13,936 (税込)  
(直径約25cm)



## 桃とミントの 冷たいスパゲッティ

### 〈材料〉4人分

桃	2個
スペアミント	1/2カップ
フェデリーニ	200～250g
塩	適量
レモン汁	大さじ1
A ハチミツ	小さじ1
オリーブ油	大さじ2

### 〈作り方〉

- ①桃を沸騰湯に入れて10秒ほどで引き揚げて冷水に取り、皮をむいて実を薄切りにする。ミントは細かくちぎる。
- ②①とAを混ぜ合わせ、塩で強めに味付けし、よく混ぜて汁気を出す。
- ③フェデリーニを袋に表示してあるよりも1分長めに柔らかく茹で上げ、氷水にとって急冷し、洗ってざるにあけて水切りする。これを②と混ぜ合わせて皿に盛る。

★フェデリーニは、太さ1.4mmのロングパスタ。







## 豚ヒレ肉のマーマレード焼き

〈材料〉4人分

豚ヒレ肉	400g
グリエールチーズ	100g
塩・こしょう・タイム	各適量
マーマレード	大さじ4
おろし生姜	大さじ1/2
A タイムの葉	大さじ1/2
塩	小さじ3/4
粗挽きこしょう	少々

〈作り方〉

- ①豚ヒレ肉は長さを4等分に切り、それぞれ厚みを2等分に切り開き、塩・こしょうを振る。
- ②グリエールチーズは薄切りに。
- ③①の水気をペーパーで押さえ取り、天板に並べてAを塗り、オーブントースター（または220℃のオーブン）で5～6分焼く。
- ④③に②のチーズをのせ、更に4～5分焼き、タイムを敷いた皿に盛る。



〈材料〉4～6人分

ズッキーニ	1本
パプリカ(赤)	1個
とうもろこし	1本
オクラ	4本
なす	2本
にんにく	1片
玉ねぎ	1/2個
豚挽肉	300g
オリーブ油	大さじ2
鰹節粉	大さじ2
カレー粉	大さじ4
ココナッツミルク	1/2カップ
塩	小さじ1～2

## 夏野菜のキーマカレー

〈作り方〉

- ①ズッキーニ、パプリカは1cm角に切る。とうもろこしは実をそぎ取り、オクラは1cm幅に、にんにく、玉ねぎはみじん切りにする。
- ②なすは1～2cm角に切り、200℃の油で素揚げにする。
- ③フライパンを熱してオリーブ油をなじませ、にんにく、玉ねぎを色づき始めるまで炒め、豚挽肉を加えてバラバラになるまで炒める。
- ④③に①を加えて炒め合わせ、しんなりしたら、水1.5カップを加えて汁気が少なくなるまで煮る。
- ⑤鰹節粉、カレー粉を加えて炒め合わせ、塩で味を調え、最後に②とココナッツミルクを加えて一煮立ちさせる。

# 枝豆と夏野菜のゼリー寄せ



〈材料〉4人分

枝豆	むき身で100g
オクラ	3本
とうもろこし	1/2本
きゅうり	1/2本
プチトマト	4個
出汁	1・1/2カップ
塩	小さじ1/2
うすくちしょうゆ	小さじ1
粉ゼラチン	2袋

## 〈作り方〉

- ①枝豆とオクラを塩（小さじ1/2ぐらい）を振って板ずりし、たっぷりの沸騰湯に枝豆を入れて4～5分茹でたところで、オクラを入れてひと混ぜし、氷水にとって冷ます。枝豆は莢から身を取り出し、オクラは1～2cm幅に切る。
- ②とうもろこしは実を切り離す。きゅうりは薄切りにして塩もみし、洗って水気を絞る。プチトマトは皮を湯むき、2等分に切る。
- ③Aを鍋に入れて10分ほどおいてゼラチンをふやかした後、ゼラチンが溶ける程度に温める。ボウルに移して氷水に当ててとろみをつけ、①②を加え混ぜてラップで茶巾包みにしてゴムで縛り、氷水に入れて冷やし固める。
- ④③のラップを外し、皿に盛る。あれば、すだちをあしらうとよい。



料理研究家  
林 幸子  
YUKIKO HAYASHI



兵庫県出身。大手食品会社で料理開発に携わったのちに、料理研究家として独立。グー先生の愛称で親しまれ、東京・表参道で料理教室「アトリエ・グー」を主宰。NHKの「ガッテン!」などのテレビ番組や雑誌・書籍などで紹介されるアイデアあふれる、実生活に沿ったレシピに人気が高い。著書多数。





# Polish Pottery Recipes

ポーリッシュポタリーなら

野菜のおいしさを逃しません！

「野菜をたくさん食べられて、簡単で、おいしい！」というリクエストにグー先生が作ってくれたレシピがこの2種。「野菜はその時にあるもの、なーんだっていいのよ」というごま味噌焼きと、「ひとり食事するときにもおいしく食べたいでしょ」というポトフ。野菜の旨味を閉じ込めるポーリッシュポタリーならではのレシピ、ぜひ、お試しを！

## スペアリブのごま味噌焼き

〈材料〉4人分

スペアリブ.....450g

焼き用野菜.....適宜

塩・ごま油.....適量

ごま油.....大さじ2  
味噌.....大さじ2  
酒.....大さじ1  
しょうゆ.....大さじ1/2  
はちみつ.....大さじ1/2  
A にんにくのすりおろし.....1片分  
すりごま.....大さじ2  
豆板醤.....小さじ1/2  
粉山椒.....小さじ1/4

〈作り方〉

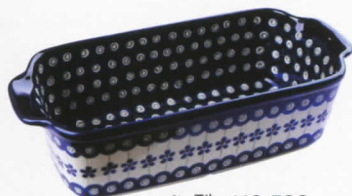
①スペアリブを沸騰湯に入れて30秒ほど手早く茹でて水に取り、表面を洗って水切りする。これに、ボウルに入れて混ぜ合わせたAをかけ、しっかり絡め合わせて30分から1時間おく。

②野菜は、なす、かぼちゃ、カリフラワー、パプリカ、ブロッコリー、れんこん、プチトマトなどを食べやすい大きさに切ってボウルに入れ、ごま油を大さじ1〜2杯回しかけ、底から返すようにして絡め合わせ、塩を振ってさらに絡める。

③耐熱の器に、①と②を合わせ入れ、180℃のオーブンで30分ほど焼く。



オープンディッシュ ¥5,146  
(約24cm×16cm×高さ6cm)



パン型 ¥6,593  
(約27cm×12.5cm×高さ7.5cm)



## おひとり様ポトフ

〈材料〉1人分

ベーコン塊	80g
人参	1/4本
セロリ	1/2本
じゃがいも	1/2個
ブロッコリー	小房2個
玉ねぎ	1/4個
ミネラルウォーター	1カップ
塩・こしょう	適宜

〈作り方〉

- ①ベーコンは2等分に切る。人参は皮をむいて大きめの乱切りに、セロリは筋を取って4等分の長さに切る。じゃがいもは皮をむいて2等分に切る。
- ②ブロッコリーは小房に分け、硬めの塩茹でにする。
- ③①と玉ねぎをりんごポットに入れて塩を軽くふり、20～30分おいて野菜の水分を引き出しておいてからミネラルウォーターを加え、蓋をして180℃のオーブンで20分ほど煮る。
- ④③にブロッコリーを加えてオープンにもどし、5分ほど煮る。煮汁の味を見て塩・こしょうで味を調える。



りんごポット 各種 ¥4,288～6,003  
(直径約12cm×高さ約11cm)



オープン皿 オーバルミニ ¥2,466  
(約16cm×10.5cm×高さ4cm)



プディング型 ¥4,610～5,038  
(約16cm×9.5cm×高さ6cm)



高原アートギャラリーがセレクトしたポーリッシュポタリーは  
 深い藍色の絵付けが中心。和の陶器や吹きガラスとも違和感なくなじみます。  
 スタンプの絵付けのムラがあたりかみを生み出す愛らしい食器です。

マグカップ 各種 ¥2,787 ~  
 (直径約7.5cm×高さ約8cm)



ティーポット ¥4,288 ~ 6,110  
 (高さ約10 ~ 15cm)



プレート ¥3,002  
 (直径約16cm)

スクエアプレート(大) ¥5,038  
 (一辺約24cm×高さ約2.5cm)



スクエアプレート(小) ¥2,626  
 (一辺約16.5cm×高さ約2cm)



ウェイビーボウル ¥6,861  
 (直径約24cm×高さ約8cm)



オープン皿(大) ¥8,308  
 (約26cm×22cm×高さ7cm)



ウェイビーボウル ¥6,271  
 (直径約24.5cm×高さ約8cm)

# 高原アートギャラリーハケ岳の小さな楽しみ Yatsugatake Something Special

## クッキング・ワークショップ 料理家、林幸子（グー先生）。

大好評だった春に続き、ハケ岳の地物野菜や果物を使った美味しいレシピのお料理教室です。グー先生のレシピは、豊富な知識からの簡略化と、美味しさのツボをおさえた本当に作りやすいレシピです。グー先生の軽妙なトークで、デモンストレーション。その後、試食していただきます。

●パスタ3種（桃とミントの冷たいスパゲティ／トマトと梅干しの冷たいスパゲティ／ズッキーニとバジルのペンネ）  
& 巨峰のゼリー

期日：8月18日（土）、19日（日）  
両日とも 11:00～13:00  
参加費：2,000円（予約制） 定員：各12名



## Highland Quartet（ハイランド カルテット）コンサート



### Highland Quartet

カフカ（piano, vocal）、波多野敦子（violin, viola）、  
石橋英子（piano, flute）、ジムオルーク（bass, guitar）

海外ミュージシャンとの交流や共演も多く、アルバムも多数リリースしている音楽家たちが、ハケ岳に集まり結成されたグループ Highland Quartet。

レパートリーも広く、スタンダードジャズから、ビートルズ、60's 70's のポップス、映画音楽、世界の民謡……。

初秋のハケ岳、高原アートギャラリーをステージに、どんな曲が飛び出すか、高原の鈴虫たちの参加もあるのか……、楽しい企画となりました。

期日：10月6日（土）15:00～17:00  
チケット代：1,500円、1ドリンク付き。

（長野県富士見町の「よはく酒店」が、出張バーカウンターでお飲み物をご用意します。ソフトドリンクのご用意もあります。）  
※チケットは9月より販売を開始します。

## 絵画絨毯コレクション……………晩秋の東京・五反田で

一見油絵のように見える右の写真は、絵画絨毯の産地としても名高いイラン北西部の都市タブリーズで織られたペルシャ絨毯で、『絵画絨毯』と呼ばれるジャンルの作品です。タブリーズには、技術を伝承した優れた工房が今も多く残っているそうです。それぞれに元絵があり、織り手の技術やセンスが、作品の優劣の決め手となります。この2点は今年の春、テヘランのバザールで探し出した逸品。

秋も深まる季節に、『絵画絨毯コレクション』を企画中。交通の利便性を考え、東京五反田 TOC ビルで開催予定です。近づきましたら、ご案内の DM をお送りいたします。

油絵の風格をもつ絵画絨毯



カシュガイ遊牧民の大移動の様子をとらえた絵画絨毯

