

新発見  
おいしい  
奈良

# 奈良特産の柿を使った柿釜グラタン

レストランよしの川/別館 ぶせきあん 撫石庵 (和食)

Vol. 28

## [材料]4人分

柿	4個
小麦粉	70g
バター	60g
サラダ油	15cc
ホワイトソース	500cc
牛乳	2g
塩	少々
こしょう	少々
生クリーム	50cc
グラタンの具	1/4個
玉ねぎ	1片
ぶなしめじ	1片
バター	5g
サラダ油	少々
塩・こしょう	少々
酒	適量
粉チーズ	適量
パセリ	適量



## 【作り方】

- ①片手鍋にサラダ油、バターを入れ、バターが溶けたら小麦粉を入れて練り、牛乳を少しずつ入れてのぼしていき、塩、こしょう、生クリームを入れてホワイトソースを作る。
- ②柿の実をへたから1cm下のところで切り、実の方の皮をむき、スプーンで実をくり抜き柿釜を作り、酒少々をふりかけ、ラップをしてレンジ(600W)で2分30秒温めてから冷ましておく。
- ③玉ねぎ、ぶなしめじをみじん切りにしてサラダ油、バター、塩、こしょうで炒める。
- ④くり抜いた柿の実少々と、①・③を混ぜ、冷めた柿釜の中に詰め込んで上に粉チーズをふりかける。
- ⑤④をオーブン(210℃)で約13~15分焼き上げ、みじん切りしたパセリをちらし、残しておいたへたの部分添え皿に盛り付ける。

奈良のシェフが、奈良の食材で『ご家庭でできるレシピ』をお届けします。

### ワンポイント

\*柿はくり抜いて柿釜を作るので、少し固めのものを使ってください。  
\*くり抜いた分の柿を使用して、下記メニューも作れます。(どちらも1人分)

#### 柿の甘酢漬け

米酢50cc、白だし(水でも可)50cc、砂糖 50g、みりん 50cc、塩少々を片手鍋で沸騰させてから冷まし、丸くくり抜いた柿70gを30~60分程度漬けて、冷やす。

#### 柿とサラダ用 野菜のマヨネーズあえ

くり抜いた柿 70g、2cm程度にきざんだサラダ用野菜 10g、マヨネーズ 30gをボウルであえて盛り付ける。



柿の甘酢漬け(左)と柿とサラダ用野菜のマヨネーズあえ



料理長 田中 義人さん

〒 五條市栄山寺橋畔

☎ 0747-23-0123

FAX 0747-25-0518

URL [www.pref.nara.jp/norinbu/choubou/](http://www.pref.nara.jp/norinbu/choubou/)



## レストランよしの川

ぶせきあん

## 別館 撫石庵

吉野川津風呂自然公園に位置する自然対話レストラン。「五條の風土に根ざした味覚と美しい景観で、奈良の良さを感じてもらえれば」と田中さん。春は筍、夏は天然桜鮎、秋は柿、冬は大和肉鶏など、四季を通じて地元産の新鮮な素材を堪能できます。今回紹介した柿釜グラタンは、「柿づくし遊膳」の一品として味わえます。(12月中旬まで。要予約。)



吉野川津風呂自然公園にもほど近い吉野川のほとりに佇む和風レストラン。

柿は  
ここで

### 地味の香



JAならけん 牧野農産物直売所  
〒 五條市中之町278  
開 年未年始 閉 9:00~17:00  
☎ 0747-22-2514



JAならけん 大淀農産物直売所  
〒 大淀町土田288-1  
開 火曜・年末年始 閉 9:00~17:00  
☎ 0747-52-5813

### 訂正

前号の当コーナーで紹介した、「宇陀金ごぼうのポタージュスープ」の材料の一部を、以下のとおり訂正します。  
(誤)牛乳 50g、生クリーム 200g  
(正)牛乳 200g、生クリーム 50g