

巻頭特集

素敵なヒト・モノ・コトとの出会い

憧れの、ていねいな暮らし

「忙しい毎日の中で、ほっと一息つけるおうち時間を大切にしたい」

そんなあなたへ、「ていねいな暮らし」をご提案。

「ていねいな暮らし」とは、日々の何気ないことに手間や時間をかけ、自分なりの心地よさを見つける暮らし方。

そんなライフスタイルに憧れる一方で、ハードルを高く感じたり手間をかけることに疲れてしまう実態もあるようです。

忙しい毎日でも、知恵や工夫、さまざまなアイテムやサービスをうまく利用すれば

無理のない範囲で、「ていねいな暮らし」を実践できます。

あなたの叶えたい「こだわり」に寄り添えるヒントをたくさん集めました。

暮らしに取り入れ、ゆったりと心豊かな時間を過ごしてみませんか。

フランス菓子・フレンチ

林和子お菓子教室

Kazuko Hayashi

本格的な味を家庭で再現できるレシピ

1



エビとサーモンとホタテのソースをパイ生地につめたグラタン



子羊香草焼き、ほうれん草のツリーヌードルなど、クリスマスにぴったりの料理



鯛のソテーと海老のアメリカンソース煮。ズッキーニのピザはトリュフソルトをトッピング



イチゴやスポンジケーキ、クリームを使ったフレイエ。イチゴの断面が美しいケーキ



マロンクリームの中に、マロンペーストと生クリームの入ったモンブラン



自宅でお菓子教室。新規の人も打ち解けやすい和やかな雰囲気

フランス菓子や料理を手軽に楽しめる人気教室

クリームチーズとサーモンのケーキサレ、白身魚のエスカルゴソース、子羊のロースト。名前を聞くだけで素敵な一皿が目につかびます。そんなフランス菓子やフランス料理の作り方を、日進市主催の「にっしん市民教室」で学べます。講師を務めるのは、自宅でお菓子教室を主宰する林和子先生。「家族や友人と一緒に、また一人でも楽しめるフレンチをお教えし

ています」。林先生が「にっしん市民教室」で開講している「フランス菓子教室」と「わが家でフレンチ」は、毎年定員の3、4倍の応募があるほど人気です。教室は「おいしい、楽しい、簡単、リーズナブル」がテーマ。フレンチの基本を守りながら、調理時間が長過ぎず、家庭で再現できるレシピを心がけています。食材は専門店ではか手に入らないものからスーパーの安価な商品まで、林先生が調達。「今まで習ったことや吸収した情報から生み出した

オリジナルレシピをお伝えしています。どなたにも満足していただける質の高い教室を目指しています」。おいしい料理と美しい皿ひと工夫で映える食卓に料理が上達するコツは「レシピ通りに作り、完成した料理の味を覚えること」。自己流にアレンジする場合も、「まず基本をマスターしてから」と説きます。おいしい料理ができれば、盛り付けやテーブルセッティングにも

こだわりたいところ。「今の時代、お皿は白が基本。ソース一つで、シンプルにもゴージャスにも変化を付けられます。ブランドの皿には、それに見合った料理を盛り付けましょう」。器と料理のバランスも大切です。「パーティーなどで華やかさを出したときは、紙ナプキンをテーブルセッティングに加えるのがおすすめ」と提案。季節感のあるデザインの紙ナプキンを用意すれば、四季折々のテーブル演出ができます。

「卒業後は家事や子育て中心の日々を送っていました。45歳のとき、もう一度、料理を極めたい」と思い立ち、今田美奈子お菓子教室やル・コルドンブルー東京校の門を叩き、新幹線で愛知から東京に通いました。その後、パリのホテルリッツやスイスでケーキや料理を学び、49歳のとき自宅でお菓子教室を開きました。

子育て後に教室をスタート教えるながら学び続ける林先生が初めて料理教室に通ったのは高校生のとき。20歳からの7年間は、名古屋市東山の水野朝子先生の教室でフランス料理や洋菓子を中心に学びました。「水野朝子先生は料理が素晴らしいだけでなく、とても優しい方。先生に学んだライフスタイルが、私のベ

「いらした方が今、何を求めているかを常に考え、それに応えたい」と話す林先生。長年の経験のもと揺るがない信念を持ちながら古きに固執せず、アンテナを張って新しいものを取り入れる。その柔軟な考え方が、いつまでも若々しい秘訣かもしれません。



林先生が初めて習った思い出の味

絶品定番レシピ

料理を学び始めてから大切に保管しているレシピノート

ハヤシライス (6人分)

- (材料)
- 牛肉の薄切り…… 300グラム
 - バター…… 大さじ2
 - 赤ワイン…… 20cc
 - 玉ねぎ…… 小〜中2個
 - じゃがいも…… 大1個
- ・ソース
- 玉ねぎみじん切り…… 1/2個
 - にんにく…… 2片
 - バター…… 25グラム
 - サラダオイル…… 大さじ1
 - 小麦粉…… 大さじ2

- (作り方)
- 1 牛肉は一口大に切り、バターで焼き色を付け赤ワインで蒸す。
 - 2 玉ねぎは4ミリ程ほどの輪切りにする。
 - 3 じゃがいもは1センチ角に切り、水につけてあくを抜き水分を拭き取って揚げる。
 - 4 ソースを作り、牛肉、玉ねぎを入れ4〜5分煮て味を調える。
 - 5 バターライスと揚げたじゃがいもを添える
- ・ソースの作り方
- 1 1/3のバターと大さじ1のサラダオイルで、玉ねぎのみじん切りをブラウンになるまで炒める。
 - 2 残りのバターを入れ、小麦粉を加え、玉ねぎと同じ色になるまで炒める。
 - 3 Aを加え、沸騰したら弱火で20〜30分煮込む。

編集室スタッフが作ってみました！ルーを使わずでも作れるハヤシライスにピクリ。バター風味が効いた、こっくりとしたおいしさ。冬にぴったりの一皿です。



林和子お菓子教室 主宰 林和子先生 20歳から本格的にフランス菓子、料理を中心に学ぶ。現在も国内外の製菓学校主催のレッスンに通う。カフェのメニュー提案や指導も手掛ける

information 林和子お菓子教室 ☎090-8865-2201



WEBサイトはコチラ!