

葉や実を使って盛りつけ上手になろう！

香りづけと色づけ



盛りつけのはなし

お料理の盛りつけがうまくいったときはスキッと気持ちがいい。バランスよく、彩りよく、心をこめて。絵を描くときと少し似ています。うれしいのは日本には盛りつけるときに使う材料が豊富にあるということ。例えばすつと伸びた葉先をもつ笹をあしらえば皿の上が凛とします。隈笹はくるりと丸めて楊枝で留めれば小さな器のできあがり。南天の葉、松葉、木の芽、モミジなど、季節によってアクセントに使えるものはよりどりみどり。ちょっと添えるだけで料理をぐつと引き締めてくれるこの脇役を使わない手はありません。

盛りつけるコツは平面的になるのを避けてなるべく立体的に盛ること。料理を小高く盛って皿にちょっと余白を残すとよりおいしそうに見えます。同じ材料を使ってもうまくいくときと、なんとなくピシッと決まらないときがありますが、高さや長さ、大きさや置く場所を少しずつ変えてみると、どこかできれいにまとまります。ほんのわずかの動かすだけで全体の印象が違ってくることもあるから、先の細い箸を用意しておいて、ちょいちょいと整えたらできあがり。忘れてはいけないのが最後にそつと気持ちを添えること。目には見えないけれど、きつと伝

わる。最後の大切な付け合せです。

- 南天**

メギ科の常緑低木。「南」を転ずる「意」から縁起のよい木とされる。初夏に白色の小花をつけ、晩秋に赤い実をつける
- 隈笹**

イネ科植物。冬になって葉が枯れると白く隈をとったように見える