

花束の本

2013
監修 安野光雅

46週 企画 11月 配達号

1~5頁と6~8頁は注文方法が異なります。

各見開き頁上段の申込方法の説明をお読みください。

今月の特集など

- 4頁 **特集1** ローラの娘、ローズを知っていますか? [大草原のパラ]
- 5頁 **子どもの文化を育む本** [ニルスが出会った物語] シリーズ 全6巻
- 7頁 **生活クラブの本** [LIVELY] おすすめレシピ 毎日の内のおかず
- 特集2** アンコール特集 [ききがたり] ときをたぬき暮らし他
- 8頁 **特集3** クリスマスの贈り物 [クリスマスのお Advent カレンダー] [ウィリアム・モリス] [Advanced Style] 他

号	東京・埼玉・愛知・福井・群馬・大宮・京都・奈良・滋賀・兵庫	神奈川・千葉・長野・茨城・山梨・静岡・岩手・青森・福島
申込締切	10月28・29・30・31日・11月1日	10月21・22・23・24・25日
届	12月・大宮・京都・奈良・滋賀・兵庫は別便です	12月
配達	11月25・26・27・28・29日	

●1~5頁の注文は46週購入申込書裏面12段目(1222)~(1225)の品名の下に申込数を記入します。
●6~8頁は注文方法が異なります(7~8頁上段を参照)。
●大宮・京都・奈良・滋賀・兵庫は注文番号記入欄に、1~5頁は4ケタ、6~8頁は5ケタの注文番号と申込数を記入してください。

●インターネット申込ができます(アスキー大宮・京都・奈良・滋賀・兵庫は除く)。
http://www.lively.jp
●お電話では、書中価格より4%割引となります(大宮・京都・奈良・滋賀・兵庫は除く)。
●北海道・山形・アガー(東京・神奈川・千葉)では申込方法、締切日、配達日等が異なります。お届けの目安を必ずご確認ください。
●送料は本誌価格、送料別添付、送料別合算時を表示しています。

◆馬場さんは、30年来の生活クラブ組合員でいらつしやるそうです。
★子どもたちがまだ小さかったころ、ちようと漠然とした食への危機感を持ちはじめたときに生活クラブを知って加入しました。当初は既購入で、配達日に集まっては和気あいあいと消費材を分け合っていました。お互い融通したり、助け合うようなコミュニケーションもあって、とても楽しかったですね。夫の転勤に伴って渡米し離れた期間もありましたが、今も戸

馬場香織さん 笑顔を導き出す食事が、 幸せを呼び込む



写真・尾崎三朗

◆配でも利用しています。実は、この「ほめられレシピ」も、生活クラブの活動がきっかけで生まれたようなものなんです。
◆それは興味深いですね。どんなきっかけだったのでしょうか?
★私は生活クラブが始めた「食のコンシェルジュ」の一環生だったのですが、後に組合員を対象とした料理サロンを開くようになりました。そのサロンに組合員としてプライベートで数年間通ってくださっていたのが、この本の編集者さん

◆この家庭にもある食材と道具を使って簡単に作れる、毎日の食卓にも、おもてなしの一品にも活躍する「ほめられレシピ」シリーズは、まさに、何度でも作りたくなる。魅力的なレシピ集です。著者の馬場香織さんのご自宅でお話をお伺いしました。

◆簡単なのに、はつとするような素敵な料理が生まれることに感動します。その発想はどこから生まれるのでしょうか。
★やはり、いろいろな国のいろいろな料理に触れた経験が大きいですね。アメリカに住んでいたころは、それこそ50州はほぼすべて訪れて各地でさまざまな料理を食べましたし、イタリアやフランス、タイやモロッコでは現地の料理教室に通いました。各国の農家めぐりをしたり、マーケットであらゆる食材に触れたり味わったり。あのとときのレストランはすごくおいしかったけれど、家庭料理風にしたらどうなるかという疑問がずっとありました。

◆この家庭にもある食材や道具で、簡単においしく作れる。そんなレシピを本にしましよという話になり、とことんこだわってできあがったのが、この本。だからこのレシピ集には、日常に登場する機会の少ない食材や、揚げものはあえて入れていません。本当に誰もが日常の中で気軽に作れるものばかりです。

◆作る手さんのものと、大量生産するために工程をばしよったり化学的なものを加えてしまったものがいかに違うか。そういう意味では生活クラブの調味料は良いものが揃っていますから、もっとアピールしてほしいですね。ごま油にしても、市販のものだと香りが強すぎてかえってお料理の味を損なうこともあるので、私はいつも小野田さんのごま油を使っています。それから、レシピがシンプルなのは、私がおのずこく面倒くさがり屋だから(笑)。いかに簡単にいしくするかを考

◆お料理というのは、素材が良いことはもちろんですが、調味料もとっても大切。お醤油でも、マヨネーズでも、きちんとした作り手さんのものと、大量生産するために工程をばしよったり化学的なものを加えてしまったものがいかに違うか。そういう意味では生活クラブの調味料は良いものが揃っていますから、もっとアピールしてほしいですね。ごま油にしても、市販のものだと香りが強すぎてかえってお料理の味を損なうこともあるので、私はいつも小野田さんのごま油を使っています。それから、レシピがシンプルなのは、私がおのずこく面倒くさがり屋だから(笑)。いかに簡単にいしくするかを考

インターネット上でも、2頁に載っています。

おもてなしにも、普段のおかずにも!
1222 「何度でも作りたくなる ほめられレシピ 2」
馬場香織 著 角川マガジンス(2014年/2巻)
OS7×211、71頁/カラー71頁
本体 1,030円 (税込 1,082円)

◆ケイジャンチキン
◆ゴーフのローマ風煮込みソーメンサラダ

文句なしの第2弾です。えびと牛乳で作る「ニユーバグ」はほつとさせるやさしい味、野菜をきれいに茹べてオーブンで焼く「なす、トマト、ズッキーニ」のデザート、たったこれだけの簡単「カレーポテト」はお弁当にもおつまみにも、「中華風おつまみ」は倍の分量で大きき器に作ります。「かつお漬けのお寿司」も消費材のかつおのタタキを使えば楽チン。力まず挑戦できるレシピが74種類も! (2頁)

消費材を活かせる76種類のレシピ
1222 「何度でも作りたくなる ほめられレシピ」
馬場香織 著 角川マガジンス(2014年/1巻)
OS7×211、81頁/カラー81頁
本体 1,030円 (税込 1,082円)

▼既の受け置き
▼ほめられレシピ

クリスマスとお正月のご馳走は、消費材とこの本で決まり。華やかで大量なのに簡単、もちろんおいしい。皆の手が伸びる「ドライカレー」、パサつかずに柔らかな「ポーラのミルク煮」はバスチャライズド牛乳で、熱々のごま油を挽きかけると、ねっとりした高級店の味、「スモークサーモン寿司」はお祝いの際に、食欲そそるメインから前からウロコの副菜まで、タイトル通りの何度でも作りたくなるほめられレシピです。(2頁)