

「ばあすちー」

「ばあすちー」とは、イギリス南西部コーンウォール州の名物料理「コーニッシュ・パステイ」を約九十年前に食した濱田庄司氏が益子においてもこの料理を愛し続け、呼び名が「ばあすちー」と益子なまりになった家庭料理のことです。イギリスでは生地に薄力粉を使うようですが、濱田家では当時から貴重な薄力粉ではなく中力粉を使い、レシピを変えることなく今に受け継がれています。食べごたえがあるサクサクとした生地とシンプリな味付けは噛むほどに素材の味を引き立てます。お肉の入った料理を好んだ濱田庄司は、すつきりとした炭酸水と一緒に食べたということなのです。

[材料] ぱーすちい小 20 個分

[パイ生地]

中力粉 2 kg、ベーキングパウダー 20 g、

ラード 200 g、水適量

つやだし用に卵黄または牛乳適量

[具]

大根 1 本、玉ねぎ 3 個、にんじん 3 本

じゃがいも 5 個、牛もも肉 1 kg、塩、こしょう

サラダ油

[調理法]

1. ふるった粉にラードを手でよくすり混ぜ、水を徐々に加えながらこねないようにまとめ、耳たぶの固さになったら濡れ布巾かラップに包み 1～2 時間休ませる。
2. 具の材料をそれぞれ約 1cm のさいの目切りにする。具材ごとに、油を熱した鍋で炒める。あらかじめ火が通ったところで塩・こしょうで調味し、冷ましておく。
3. 生地が馴染み、具の粗熱が取れたらパイ生地に包む。
4. つや出し用の水で溶いた卵黄をはけで塗り、180 度のオーブンで 15 分焼く。

[紹介]

濱田の台所

濱田家に伝わるぱーすちいとペリメニ。祖父の濱田庄司が、イギリス等で知った料理を当時の益子で再現し好んで食べたメニューで、祖母や義母から伝わった味を夕焼けバーでご紹介します。陶芸メッセの遺跡広場の発掘作業がご縁となり嫁ぐことになった益子町で、はぐくんできた料理です。地元産の新鮮な材料を使い、手仕事等を生業とする料理好きの仲間達で提供します。