

# タニアさんのドイツ家庭の味

撮影／松島均（p.6、11、p.14、18、門倉多仁亜（p.4、5、p.12、13、p.19）



「ドイツ料理」と聞いて、みなさんがイメージするものは何でしょう。ソーセージ？ ビール？ きたいライ麦パン？ そう思った方は、本当のドイツの味に出会っていないのかもしれない。

今回、タニアさんが教えてくれたのは、小さいころから食べ、作り続けてきたドイツの家庭の味。じゃがいもやたまねぎ、ベーコンといった、日本でもおなじみの材料を使いながら、味わいは変化に富み、コク深いおいしさです。秘けつは、アクセントとなる酸味やハーブの風味、そして、素材とじっくり向き合いながら、おいしく調理し、うま味を引き出すことにあるようです。

今回は、タニアさんが撮った写真をまじえ、ドイツの食文化や暮らしのエピソードも紹介します。ドイツ流のエッセンスをとり入れながら、家族や友人たちと食卓を囲んでみませんか。

料理／門倉多仁亜（かどくらたにあ）

料理研究家。父は日本人、母はドイツ人。幼いころ祖父母と暮らしたドイツで自然と家事を身につけ、料理好きとなる。結婚後、ロンドンで料理とお菓子を学び、現在は、ドイツ家庭料理とお菓子の教室を開催するほか、雑誌などでも活躍。おいしい料理と気さくな人柄で、ベターホームの食文化セミナーのクラスは毎回満員となるほどの人気。著書に左記の『タニアのドイツ式シンプル料理』（NHK出版）、『タニアのドイツ式整理術完全版』（集英社）ほか。



『タニアのドイツ式シンプル料理』  
（NHK出版）本体1600円＋税

ひとつの鍋のできる煮込み料理やシチュー、じゃがいも料理のバリエーション、保存食などの、ドイツ料理を掲載。おいしくて節約にもなり、しかもおしゃれな食卓を提案。