



調布漢方特区プロジェクト

第9回漢方セミナー&薬膳料理会

@中国料理 酔八仙



3月5日、15名ほどご参加いただいた今回のセミナー&薬膳料理会。前半は「血液美人のための漢方セミナー」そして後半は美味しい「薬膳料理」をいただきました。セミナーでは、瘀血の原因やそれを改善するために今日からできる養生法などお話しさせていただきました！ 講師：都築倫子

★pic up!★冠元顆粒の薬膳スープ

冠元顆粒の構成生薬で作る、活血スープ。生薬の滋味が体の隅々まで行き渡り、参加者の皆さんの顔をほんのりピンクに染めていました。

今回のお料理はこちら

★前菜 春の地元野菜を盛り込んだ桜の山



そら豆や芽キャベツ、スナップエンドウやアスパラなど緑の山に桜のピンク、黄色いソースに紅花の赤で、目にも美しくいただきました。

★湯菜 冠元顆粒薬膳スープ



冠元顆粒を構成する生薬を使ったスープ。煎じ薬とは違い、濃さやエグさはなく、一口目は少しぴりりと生薬の辛味を感じ、飲み進むにつれ、いろんな滋味が口に広がるスープ。飲み終える頃には、みなさん顔がほんのり紅く染まり、薬効すら感じる薬膳スープとなりました。

★お茶 桃茶（桃の烏龍茶）

甘い香りのウーロン茶で、大好評でした。

★主菜 春鯛のソテー大豆と生薬とともに



木香と芍薬の粉末を合わせた粉末醤油は香ばしくて美味。春鯛のソテーととても合います。

★副菜 深大寺火鍋そば



調布名物、第一弾の火鍋。癖になるような旨辛い味。ただし辛いものが苦手な方にはスープは少々刺激的すぎるかもしれません。辛味を緩和するようにナツメや金針菜、枸杞などが入ってます。

★甜菜 十六味保命酒ゼリー



漢方酒のアルコールを飛ばして、ゼリー状のデザートにしたもの。酸味のソースとよく合って、辛いものの後に嬉しいデザートでした。