



桜鯛ノ桜蒸し

畑島 亮会員  
「キュージーン・ド・オオサカ・リョウ」



## 桜鯛だからこそ五感に響く大阪らしい演出を創造

鯛は大阪の名物魚介のひとつに数えられる。夏場を除いて様々な料理に活用されるが、春の桜鯛が特に庶民に人気であったのは、漁獲量の多さ故に値が下がったからだろう。日頃世話になっている人にも、進物として桜鯛を届けるといった習わしが昭和初期頃まで行われていたほどである。それだけにこの時期、家庭の食卓にもものぼる桜鯛を大阪の料理屋としては、家庭では味わえない演出で供することが求められたことだろう。今回の試作の狙いも、まさにそうした桜鯛を五感で楽しむ演出が施されている。

先ず舌を楽しませる味の深みとして鯛の上身に動物性の脂をまといせ蒸し上げる。ここでは鴨脂が使われている。次に薫りとして蒸す前に薄塩した後に、桜葉を塩漬けたもので包み昆布メならぬ薫り塩メとしている。彩りには、なにわ伝統野菜の碓井豌豆を昆布出汁で濃度を付け播り流しにしたものを敷き描く。最後に食感として旬の若牛蒡を笹打ちしたものを胡麻油で和え天盛りにし共蒸しとしている。鴨脂でじっくり蒸し上がった桜鯛に、春の食材をまといせる演出。まさに桜花爛漫。

### 総 評

「鯛の切り身に、動物性の脂をコーティングさせる。味わいはしっとりしながら固くもなく、また生々しさもない。驚かされた」「蒸すとはいえ、その火入れ加減が絶妙」などの評が多く寄せられた。畑会長からは「桜鯛に何を合わすか、今回は碓井豌豆に若牛蒡が使われているが、これとても誰もが思いつくものではない。そこにはジャンルを超えて料理そして食材等へ重ねてきた学びがあればこそ」との賛辞が聞かれた。





櫻鯛と春野菜  
燻製仕立て

辻 宏弥会員  
法善寺「浅草」



## 櫻鯛を無駄にせずに燻製で花見料理に仕立てる

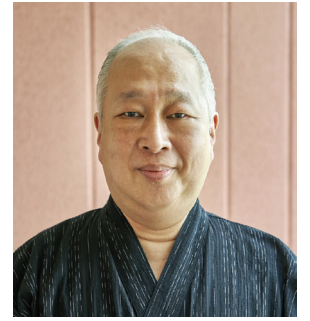
櫻鯛のシーズンにはそれこそ、目の下三尺といった大物もいれば一尺にも満たないものまでいる。大きさが味に比例するかといえば、必ずしもそうではないところが天然の面白いところ。ただ美味そうな大きさは確かにあって、そうでないものが安値となるのが市場というもの。大阪の料理屋としては、この安値の鯛を有効に活かしていくことも求められる。今回の試作はそのような櫻鯛を花見の季節に合わせた料理法のひとつとして披露された。

花見に適した料理法には幾つかの条件が求められる。そのひとつが、調理後に時間が経っても美味しく食することができること。またもうひとつに保存性にもある程度優れていないてはならない。こうしたことから着目したのが燻製。鯛を三枚におろし薄塩でめめ、鯛のアラからとった出汁で、切り身を霜ふりした後に竹皮へ。この火入れが鯛の味を深め、燻製後のしっとり感も保たせている。季節の野菜と共に竹皮ごとすべてを燻製するのがポイントとなっている。

### 総 評

「鯛が予想以上にしっとり仕上がっている」「竹皮ごとまとめて蒸す、という発想が面白い。食材を代えるだけでオールシーズン使えるのではないか」といったコメントが寄せられた。運営委員からは「筍などはやはり味噌漬けするなど下味が必要だったように思う。それとまとめて燻製にすると食材の燻薫の付き方がばらばらになるので、もう少し工夫が必要では」とのアドバイスがあった。



浪速割烹流  
櫻鯛清し椀上野 修会員  
浪速割烹「喜川」

## 櫻鯛だからこそ真昆布ではなく櫻鯛から底味を引く

大阪では桜の頃、産卵のために外洋から瀬戸内へと入り込んでくる鯛を櫻鯛と呼び、この特別な時期を『魚島時期（うおしまどき）』と呼んだ。櫻鯛はすべてを食べ尽くせるところにも大きな魅力があり、浪速の料理屋では、そこがひとつの腕の見せ所となっている。

また今回の試作では、そうした始末料理に加え、椀には定番であった真昆布をあえて使わず、これに代わるものの清（すま）し椀としてある点も大きな味わい処ではなかろうか。

真昆布という底味に頼らずとも、鯛には鯛の中骨等からとった出汁で合わせるができるのではないかと。吸地には鯛に加えて数種の野菜そして田舎味噌を使用。これを卵白を使って清ましていく。椀種には白子豆腐。さばき身の他に、内臓などと共に石蓴海苔を煉り込んでいることから味に強い深みを感じられる。吸い口には浜防風ではなく、黄ニラを使用。素晴らしく澄んだ清汁に強い黄ニラの薫り。まさに食べ手にひと足はやい春の疾風を感じさせることだろう。

### 総 評

「淡さを感じさせるほどに澄んだ汁だけれども、しっかりした味が感じられた」「アオサを使っての白子豆腐の色合いの妙、黄ニラの強烈な薫り。すべてに驚きが詰まった一椀」といった賛辞が多く聞かれた。あえて真昆布を使用しなかったことについて運営委員からは「すべて昆布という考え方から、昆布をいつどうした時に活用すべきかといった昆布の用途を考える時代に入ったのではないか」とするコメントが寄せられていた。

