



あかえい
赤鰯魚
変り揚三種

辻 宏弥会員
法善寺「浅草」



かつての「晴」食材を大阪料理に活かす

赤エあかイは鱧類などと共に、最近では料理店でも家庭においても、ほとんど食べられていない。かつては、江州（滋賀）や大和（奈良）といった関西の広域な地区で「晴」の食材としてなくてはならないものであった。今回の試作においては、何よりもこうした魚の面倒な下処理を見直すべきとの発想から酢を使つての無駄を出さない処理法が提案された。そしてこの下処理後にエイの各部位を各々三種に分け、変わり揚げとしている。

先ず最初は、ひれの先のコラーゲン質を多く含む皮を淡口と砂糖で

炊き揚げる。ここでは淡口に「龍野の刻」を使用することで、さらに美しい仕上がりとなっている。次に骨の硬い部分。こちらは、すりおろした蓮根と合わせ饅頭仕立てに。最後に、エイの身の部分は子芋と合わせコロッケに。生クリームを加えることでエイの身の独特なパサつき感をなくしている。未利用魚となっているエイも、工夫次第で大阪料理の多彩な食材として使用できそうである。



総 評

「三種それぞれの彩りの美しさ、味わいのバリエーションが楽しめた」とする賛辞があった。料理そのものについては「エイといえば肝がポイントとなる、これをもっと料理に活かすべきだったのでは」との声も聞かれた。運営委員からは「非常に意欲が感じられる試作だったが、エイを普及させる狙いであれば、もっとエイと分かるような料理法が必要なのではないか」とした指摘なども寄せられていた。





ぼら
鯛魚
糠床煮

松尾慎太郎会員
北浜「孤柳」



大阪料理版の洗練された糠炊きで鯛を活かす

ボラは皮目を引けば、その身肉は鯛のそれとよく似ている。しかしじつはその皮部分に独特な臭いがあるなどのことから敬遠されている。さらに、脂がのる寒鯛の時期には唐墨となる卵巣だけが重宝され大きな魚体は破棄されることがほとんど。こうしたボラを有効に活用していこうというのが今回の試作の狙い。

着目したのが糠。筍など糠にはアクを除き、臭いなどをマスキングする作用がある。そこで大根を漬けていた糠床でボラを炊く調理法を考案。糠床ならではの発酵の旨味と塩味をボラに付加させる寸法。

ボラから引いた出汁をベースに醤油と砂糖等で調味。仕上げに唐墨を効かせているところが見事である。糠床を使い魚介などを煮る料理には九州の「ぬか炊き」「陣田煮」、石川県では糠床が付いた「コンカイワシ」などを煮ものとして使った「べか煮（鍋）」などが知られている。今回の試作は、そうした点からいえば、大阪版糠炊きに近いものかもしれないが、その仕上がりはより洗練された料理屋料理の粋にまで高めている。ボラは出世魚。その幼魚は江鯛として親しまれてきた。大阪の食の宝として残したい食材である。

総評

「糠炊きといえば、味わいの粗野な感じがするが、とても上品な味わいに仕上がっている」「ボラに限らず様々な魚介に対するヒントになる」などの評が多く寄せられた。これまでの糠を使ったものは、いわば、保存を前提として考え出されたものであり、それが郷土食となってきた。しかし、持続可能な食を考える時代においては、未利用となっている魚介を活かす手法としての「糠」の在り方というものを再考すべきなのかもしれない。

