



蟹淡雪蒸し

板倉誠司会員
旬菜「喜いち」

野菜出汁に蟹を合わせ浪華の冬を演出

最近、地域起こし策としてか江戸時代の料理書によく出てくる「たまごふわふわ」なる料理が流行っている。メレンゲに卵黄を加えて蒸すというもの。人気のある料理というのは時代を超えていくものなのかもしれない。今回の試作料理の中にもそうした手法が上手く使われているが、より料理屋的であり大阪料理らしさを感じさせる逸品といえよう。

今回の試作のポイントは、メレンゲを冬の淡雪に見立てている点も面白いが、何よりも野菜出汁をベースに蟹の旨味や風味を存分に引き出している点にある。

昆布をベースに野菜の皮やヘタなどから出汁を引き出し、そこに蟹みそ等を生で入れている。ベースである出汁の調味は蟹の持つ塩味だけ。仕上げの銀餡には淡口醤油と味醂のみ。最も驚かされるのは野菜出汁と蟹との相性の良さである。また卵の素を使った生地の中にある菊菜などの野菜類との相性も、もちろん申し分ない。こうした蟹の使い方なら、どのような蟹でも活かすことができるのではなかろうか。まさに浪華の冬を感じさせてくれる料理だといえよう。

総評

「メレンゲの可能性を感じさせてくれる料理。卵の素の使い方も非常に参考になった」「蟹の殻も使っているが、殻から出るエグみなどは、ほとんど感じない。野菜出汁にそのような効果があることを始めて知った」など賛辞が多く寄せられた。運営委員からは「味わいのポイントとしての山葵がよく効いていたが、天盛りした際にメレンゲが沈まないひと工夫を期待したい」とするアドバイスがなされていた。





パイ豚塩漬
肝ソース掛け

東迎高清会員
東心斎橋「浅井・東迎」



伝統的な沖縄食文化を大阪料理に活かす

沖縄はかつては昆布の消費量が日本一であった。ただし出汁の大阪とは違って、昆布そのものを食する文化。民俗学的にも沖縄には様々な日本文化のルーツを見ることができる。東迎会員が沖縄のアゲー（在来）豚の試作料理を発表するのは二度目となる。前回は下処理法として米と豚肉との相性を活かしたものであったが、今回は塩漬けと豚肝の牛乳を使った下処理法が発表された。豚肉も沖縄北部（東村）で育てられたブランド豚で知られるパイ豚。料理名のスーチカーとは、つまりは「塩漬け」の意。

沖縄では野菜を漬けるといった文化

はないが、その代わりに豚肉を塩漬けし保存食としてきた。手法はいたってシンプル。三枚豚肉にベタ塩をし常温熟成させるのだが、その塩加減や塩蔵期間に長年培われたコツがある。沖縄の料理をそのままでは、大阪料理にはならない。ここでは塩漬けした豚肉を大阪好みに食感よく戻し、さらに下処理した豚の肝を使って特製のペースト状のソースを創り出している。米味噌・醤油・ワインそしてバター等を合わせた掛けダレは見事な大阪料理として仕上がっている。

総 評

「とても塩漬けされていた豚肉とは思えない旨さと柔らかさがある」「この豚肉ならシャブシャブにしても美味ではないか」といった声が多くあり、パイ豚（とん）への質問が続いた。「パイナップルを飼料にして育てられているだけに、脂が甘くそして柔らかい」とする説明が東迎会員からなされた。運営委員からは「この豚肝ソースは、ほどよい酸味と旨味が渾然一体となっている、料理の和え衣としても十分に使えるのでは」との感想が寄せられていた。

