



伊佐木の共焼
薫り^{ういきょう}茴香

上野 修会員
割烹「崑川」



昆布に代えての野菜出汁と養殖魚再考

魚の頭や粗から昆布を使って出汁をひくというのは常の仕事だが、昆布の不漁が深刻化する中、新たなアプローチも不可欠。

また、魚介そのものについても同様。潤渴が懸念される天然にのみ依存するのではなく料理によっては養殖魚を活かすこともできるはず、そうしたスタンスからの試作料理。

蕃茄や玉葱の皮などから出汁をひき、これを昆布に代えて使用。さらにはあらかじめ強塩しておいた内臓なども合わせて炊くことで食材を始末をしながら旨味も高めていく。

仕上げには伊佐木の鱸の唐揚げに

薫り茴香を添えている。

脂がのった臭みのない伊佐木だが天然が持つ独特の薫りや風味が不足している。そこで今回の試作では茴香を養殖伊佐木に合わせてみてはどうかという試みがなされた。

足りないものは補ってやればよい。まさに採長補短の大阪料理ならではの手法がここに生かされていると解釈してもよいのではないだろうか。

総 評

今回の昆布に代えてのアプローチを説明する前に、上野会員は「真昆布がいかに偉大であるか」を語った。「野菜スープをどの程度まで煮込むのか」など、昆布に代えての野菜出汁への質疑応答が重ねられた。次に、養殖ならではの濃厚で独特な脂がのった伊佐木への質問も活発になされた。上野氏はこうした質問に対し「養殖魚には、天然以上の特性や特色がある。それを見いだすことで新たな料理法も生まれてくるのではないかと同時に食べ手側の客にはそれを用いる理由や細かな説明を料理人は欠かしてはいけない」と自らの養殖魚への考え方を示した。





流れ子
じょうよ
薯蕷蒸し

長内敬之会員
旬鮮和楽「さな井」



野菜出汁で流れ子の本来の魅力を引き出す

野菜出汁を単なる昆布の代用としてでなく、野菜出汁だからこそその食材が持つ未知なるものを引き出すことができるのではないかと考えたから試作されたのが、流れ子（床伏）を使った薯蕷蒸し。アワビとよく比較されるが、すべてにおいて劣っているわけではない。しかしアワビ同様の昆布と鰹の出汁ではどうしても流れ子本来の良さを引き出せずに負けてしまう。そこでまず、流れ子の貝肉がアワビのように長時間炊いても柔らかくならないなら、ひとつは摺りおろしてみてもどうだろうか。

しかも摺りおろした流れ子を大和芋と合わせ、これを野菜出汁でのばしてみる。野菜出汁を加えたことで、アワビにも負けない磯の風味が格段に高まった。もうひとつは流れ子の定番ともいえる大根との旨煮を組み込むことで、流れ子ならではのアワビでは味わえない素朴で奥の深い味わいがプラスされる。ちなみに、今回の野菜出汁は、流れ子の肝をのばしてソースにするのにも活かされている。

総 評

「トコブシのイメージとは違った上品で優しい味わい。おそらく野菜出汁だからこそ、この丸味が出たのではないかと」の評が多く聞かれた。また参加会員からは「トコブシそのものを知らない客も増えている中、アワビとの位置づけを考えさせられる」といったコメントもあった。こうした意見に対して長内氏は「これからは料理人として料理と合わせて日本料理の良さを広げてもらうための知識をも提供していくことが必要」との考えを語った。





干し海老
摺り流し

中村正明会員
和洋遊膳「中村」



野菜出汁で調味料を使わない摺り流し

野菜出汁の特長は、出汁そのものの中に甘味があること。そこにさらなる旨味と塩気が食材から引き出せれば調味料を加えなくても料理として成り立つのではないか。そのような野菜出汁の新たな魅力を駆使した夏の大阪料理の試作。

発想の原点に置いたのが、泉州地区の郷土食ともなっているジャコゴウコなどの「海老と茄子」の惣菜。泉州で海老といえばトビアラが定番となっているが、盛夏までは安定的に入手できないこともあり、ここでは素麺出汁用の干し海老で代用。

海老のスープといえば生クリームと合わせたビスク風なものがイメージされるが、今回の試作では生米でとろみを出し、豆乳を使うことで野菜出汁とマッチしたより軽やかな味わいを狙っている。さらに旨味分であるグルタミン酸を補うものとして昆布にプラスして蕃茄を、適度な塩気は香ばしく焼いた干し海老から引き出した。野菜出汁を生出汁としてではなく吸い地としてどこまで活用できるかの、ひとつのヒントになる試作料理といえよう。

総 評

「干し海老を使っているとは思えないほどに海老の薫りと味わいが濃厚なのに驚いた」とのコメントが多く寄せられた。「摺り流しにスープのようなめらかなめらかさを与えるには、どのような米の濃度が求められるのか」といった質問も多くあった。

「調味料は使わなかったのではなく、加えようと思ってもその必要性が感じられなかっただけ」との中村氏のコメントがなんとも印象的であった。

