



鱸納涼仕立て
大葉と山椒ノ垂れ掛け

前田武徳会員
味菜旬香「菜ばな」



低温調理と夏の薫りで冷製焼き魚に

日本料理の世界における焼き魚の常の仕事とは、「しっかりと焼くこと」だとされてきた。焼き方には種々の技法があるが、つまりは熱はしっかり入れなければならないものとした。そうした意味合いからすれば、昨今の低温調理が「焼く」という調理法に範疇するのかどうか。

今回の試作では、低温調理法を「夏の焼き調理」として捉えることで、従来の焼き調理では得られない味や食感そして薫りをどのように形にするのか。そんなこれからの冷製の焼き魚へのヒントが多く感じられた。

発想方法としては、まずは鱸を捌いた後のアラを使って出汁をとる。アラを強く焼くことで、焼きの風味を出汁側に移し、これに上身を漬け込むことで低温調理の際に生感の中にも焼きの風味を付けていけいか。また今回の低温調理では、自家製の山椒オイルを使用。これを上身にまどわせ湯煎している。さらに夏を演出するためアラから出た身肉を涼しげな寒天寄せに、ソースには大葉が用いられている。生でもなく焼きでもない淡い旨味。まさに「淡中滋味あり」の仕上がりだ。

総 評

「夏の鱸といえば、塩焼きが定番。それには鱸が持つ臭みなども関係しているようだが、今回の鱸からは全くそうした臭いを感じられない」といった驚きの賛辞が多く聞かれた。運営委員からも「身の切り出し方の大きさ、そして寒天寄せとのバランスの良さ。一皿としての仕上がり具合も申し分なく、新しい夏の鱸料理として多くのヒントが詰まった試作だと云える」との感想が聞かれた。





競薫
大阪千両茄子田楽

山崎浩史会員
旬菜「山崎」



田楽に薫りを加味し冷製に仕立てる

江戸時代、大阪の名物料理のひとつに「生國魂(いくたま)社の豆腐田楽」があった。これは豆腐百珍にも紹介されていて、味噌ではなく葛餡仕立ての甘口であったようだ。いわゆる茶店料理であった串打ち田楽も、いつしか料理屋料理となり、様々な付け味噌が創作され三種の変わり味噌田楽として、今も会席料理の一品として供されている。今回の試作料理もまたいわばそうした田楽の延長線上だが、実に面白い現代風な試みがなされている。なごりを迎える大阪千両茄子を使っ

た田楽三種。いわゆるノーマルな茄子田楽に加えて、もうひとつは白玉味噌に八方出汁の冷製ジュレ掛け。そして3つ目は、トマトの果肉と、トマトから抽出したトマトウォーターを田楽味噌と合わせた「トマト味噌」仕立て。さらに独特な薫りを加味すべく田楽には一休寺納豆を、千両茄子は薫焼きするといった趣向がなされている。惣菜的な料理の中に、見えない季節の味わいを忍ばせる現代版大阪田楽料理といえそうだ。

総 評

「夏らしい田楽料理、この田楽味噌なら鰻料理にも合うのではないか」「トマト味噌だけでも面白いが、それに加えられた一休寺納豆との相性の良さも申し分ない」といった評が多く寄せられた。運営委員からは「茄子田楽ということなので、大阪では水茄子をはじめ様々な茄子が味わえるので、茄子毎に楽しめる三種田楽などにも挑戦してみてもは」とのアドバイスが聞かれた。

