



茸の発酵
ちらし寿司

柚野克幸会員
西心斎橋「ゆうの」



発酵が醸し出す力で新しい酸味と薫りを創出

ちらし鮭は、いわゆる大阪の押し鮭のひとつ。いろんな材料を酢飯と一緒に混和するので、食べる時にこれを箸で起こすところから「おこしずし」とも、また皿に盛りかえればばらばらになるので「ばらずし」とも呼ばれる。また高知県にはよく似た「こけらずし」があり、こちらは柚子酢を使ったものとして知られている。いずれも酢の効かせに特徴があるのだが、大阪の酢飯は少し甘めなところ、つまりは味の柔らかさに魅力があるとされてきた。

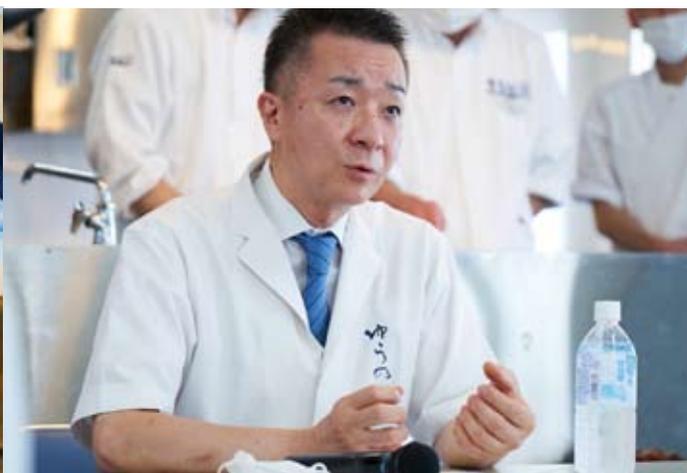
今回の試作料理は茸などの発酵力

を応用したものだが、そこには発酵による、酢飯の味の奥深さを追求したい、という思い入れがあるように感じられた。また、それに加えて発酵が生み出す薫りといったものにも力点が置かれている。

いわゆる寿司店が作るようなものではなく、大阪の割烹店が客に味わってもらべき鮭とはどうあるべきか。今回の試作が狙い通りのものであったかどうかはさておき、重要なのは大阪料理としての、これからの鮭の魅力の捉え方にあるといえよう。

総 評

「料理としての彩りが美しく、また味わいに優しさが感じられる」といった評が多く聞かれた。質疑応答は主に茸の旨味を引き出す発酵方法に終始した。運営委員からは「狙いは面白いが、今回の発酵が料理において、どの程度作用しているのかが掴むことができなかったのが残念。それと、ちらし鮭を包んでいる錦紙玉子がせつかくの料理を食べにくくしている点も気になった」とするアドバイスが付け加えられた。



菱蟹の
養老寄せ濱本良司会員
辻調理師専門学校

見落とされがちな旬食材から新たな酢味を引き出す

日本料理における養老の名は、養老の瀧のごとく、山芋寒天等でかためて突き出したものからおこっている。

現代では山芋料理だけでなく、瀧の爽快感を味わう、といった意味だけが残されたのか夏の前菜にはこうした名がよく使われる。今回の試作は、まさにそんな少し残暑が残る時期の酢の物に相応しい逸品といえよう。始末を旨とする大阪料理では、単に稀少で高価な食材よりも、旬とされる時期、つまりその食材の個性味が十分に出的ものを活かす技が

尊ばれる。

大阪泉州名物の菱蟹といえば冬の雌蟹が珍重されるが、安価に入手できる初秋の雄蟹にも旬の旨さがある。そこに着目し、蟹殻等から出汁を引き出すことで、新たな酢味を考え、名残の夏野菜と共に食せる養老寄せとしている。また、本試作では魚介だけでなく、味わいの異なった果物などの酢味をも層とすることで、味わいに変化を付けている。日頃、見落とされがちな旬の食材に着目し、これを活かす姿勢は大阪料理と呼ぶに値するだろう。

総 評

「食べ手に爽やかな印象を与える料理、あっさりとした旨味という発見があった」とするコメントが多く寄せられていた。運営委員からは「味の変化の狙いは分かるが、ゼリーの量が多すぎたのではないか」との指摘の他、畑会長からは「面白い料理だが、せっかくの蟹身のインパクトが薄すぎると、手が加わりすぎて料理としてのフレッシュ感に欠けるのでは」とするアドバイスがあった。





香茸椀と
岩茸おろし和え

北野博稔会員
日本料理「喜一」



時代と共に移りゆく食材を見極め自在の姿勢で活路を拓く

大阪では干瓢だしに鼈だしなど、京都の精進とは少し異なった滋味なる味わいが愛された。例えば香茸などの滋味も料理屋だけでなく、家庭でも好まれていたようだ。今では、国内産こそ入手が困難ではあるが輸入物であれば活かし方次第で大阪好みの滋味を創り出すこともできる。同様に近年、不漁が続く真昆布も、国内外の様々な昆布を使いこなすことで新たな出汁を提供できるはず。今回はそのようなスタンスからの提案的な試作料理が披露された。

試作に使用されたのは輸入物の香茸と昆布。昆布は韓国産だが、その種菌は真昆布である。香茸を旨口の地で仕込み、木綿豆腐で椀種とする。吸い地は昆布と干し貝柱と野菜出汁のミックス。韓国産真昆布に欠けている「まったり味」を、これらを混和させることで補っている。同様に輸入物の香茸に欠けている風味なども国産と遜色ない演出がなされているように感じる。食材は時代と共に移りゆくもの。そこを見極め残すべきものを守っていくのが料理人の仕事なのだろう。

総評

「香茸そして岩茸ともに繊細な風味が持ち味。それらがよく感じられた」との評が寄せられていた。今回の発表では食材そのものや、韓国産真昆布の試飲なども行われ、その味わいの違いを参加会員らが確認した。畑会長からは「韓国産真昆布には国産物のような風味は少ない。しかし反対に昆布味を効かせたい時などは、十分に使えそうだ」とのコメントが付け加えられた。

