



蛤ノ  
蕎麦饅頭

畑島 亮会員  
「キュージーン・ド・オオサカ・リョウ」



## 大阪の蕎麦文化を料理屋料理として活かす

蕎麦といえば、関東の食材のように思われるが、その食文化のルーツが大阪にあったことを知る人は多くない。秀吉が大阪城築城の際に、砂置き場であった場所、つまり大阪新町辺りの砂場に蕎麦屋が軒を連ねていた。この時代の蕎麦は、主に「そばがき」もしくは太打ちされたもので、砂場の老舗が関東に移り現在のような蕎麦が主流となった。今回の試作は、そうした大阪の「そばがき」をベースに料理屋仕立てにしたもの。濃厚な昆布と蛤等の出汁に、薫りのよい一番蕎麦粉。そこに塩味の強い蛤と蛤出汁を合わせることで、蕎麦本来の風味を

引き出すのが狙い。「そばがき」がそうであるように、蕎麦粉は加熱しすぎると薫りが飛んでしまうことから、火にかける時間に細心の注意が払われている。これまで蕎麦は料理屋の食材ではないように思われてきたが、蕎麦に歴史的な物語をもつ大阪の料理屋ならば、これを活かさない手はないだろう。

口直しに、供された梅干し擬きの人参にも注目したい。お節料理で残った金時人参の細い部分を明礬でさらした後に干し、赤紫蘇漬で煮ることで梅干し擬きとしたもの。塩辛くない美味しい梅干しというところに大阪的な遊びが感じられる。

### 総 評

「蕎麦饅頭の柔らかさに驚いた」「蕎麦饅頭に添えられた揚げた蕎麦米がアクセントになっている」「蕎麦粉だけでは味わえない旨味というものが、蛤の動物性の出汁と合わさることでこれほど美味しくなるとは」といった評が多数寄せられた。

運営委員からは「蛤出汁と蕎麦との相性は素晴らしい。ただ、蛤の本来の旨味といったものが工夫次第でもっと引き出せるのではないかとするアドバイスがなされていた。





棒鱈旨煮と  
慈姑皮揚げ碗

城崎栄一会員  
旬屋「じょう崎」



## 手間をかけずに手間暇かけた味を出す

最近、料理屋が作るお節に棒鱈が入らないことが多いようだ。理由は様々だろうが、何よりも手間がかかる割には、料理としての価値観を出せない、といったところが理由ではないだろうか。

今回の試作には、そんな棒鱈をどこまで美味しく仕上げることができるかへのヒントが詰まっているように感じた。ここでは棒鱈を戻し、真空処理を施してからスチコンで6時間。さらに赤酒と出汁で2時間かけて炊いた後に、1時間ほど煮汁をかけながら丁寧に煮上げている。さすがにここまで手間をかけると棒鱈のあの骨すらも柔らかくなり食することがで

きるようになる。しかも真空処理をしているので身崩れもなく、鱈にありがちな皮のずるけもなく仕上がっている。一見すれば、信じられないほどの手間がかかっているようだが、作り手にとっては意外と苦にならない調理法なのかもしれない。もう一品は、慈姑の下処理で出る皮や折れた角やハネの慈姑などを有効活用した料理。ここでは皮などはフードプロセッサーにかけて濾し、ハネはおろし慈姑に。クワイ水は沈殿させ、でんぷんを抽出。皮を剥いた慈姑に水溶きしたでんぷんを付け、揚げた慈姑の皮を粉碎したものをつけ「慈姑の皮揚げ」としている。

### 総 評

「毎年、大量に出る慈姑の皮の処理に困っていた、よいヒントをもらった」「口の中で棒鱈が溶けるように感じられた。あのカスカスの棒鱈と同じとは信じがたい」などのコメントが多数寄せられた。

運営委員からは「手間暇かけた料理だけが出せる味というものがある。この棒鱈はまさにそうした味だろう」との賛辞が、畑会長からも「このような美味しい棒鱈を食べるのは、何年ぶりだろうか」との評が述べられた。





つくね芋  
白味噌仕立て

山本 英会員  
片町「はしま」



## 始末の心で正月食材を早春料理に活かす

お節料理などの正月食材を活用しながらも、正月とは違った早春の料理屋らしい一椀に仕立てる。大阪では元日の雑煮が白味噌仕立て、そして翌日は清汁仕立てと、異なった風で、三が日の祝い膳がしつらえられる。

本来は白味噌文化であった大阪において清汁が作られたのは、江戸の武家的な作法を真似たものともいえそうだが、その実は商都らしい、正月食材を無駄なく美味しく食べる在り方として定着したものと考えるのが妥当だろう。今回の山本会員の白味噌仕立て椀にも、そうした大阪の料理屋らしい工夫が随所に感じら

れる。特に吸地である白味噌に新酒の酒粕を加えることで、正月とは違った気分を味で演出できているのではないか。さらには餅には少し食傷ぎみの客に対し、つくね芋をとろろにし、白味噌の地で炊くことで餅とは違った柔らかな、面白い食感と味わいを生み出している。さらに蕪や牛蒡といった冬食材とは別に、早春食材である花菜を加えているところもよい。特に塩茹でにした後、葉の部分には和辛子で別味を付けているのが、早春椀らしさを食べ手に感じさせるのではないだろうか。

### 総 評

「白味噌ベースの吸地が、とてもよかった」「白味噌と酒粕そして柚子のバランスが見事で、旨味もしっかりと感じられる」。このような賛が多く聞かれた。

運営委員からは「金時人参や牛蒡などが少し固く感じられたので、もう少し食べやすくした方がいいのではないかとするアドバイスなどが寄せられていた。

