



鱧真薯と
舞茸の変わり椀

中村正明会員
和洋遊膳「中村」



いずれもが主役となる新しい大阪料理に挑む

大阪でもっともよく鱧が食べられてきたのは9月頃から。しかし、大きく成長した秋鱧は骨も強いことから様々な食べ方が考えられてきた。鱧のすすり鱧もそのひとつ。叩いた鱧をこそげて出汁に挿り流す料理。つまりは身肉もそうだが、秋鱧を飲んで満喫しようという料理でもある。今回の試作料理もまた、そうした料理だといえよう。鱧の骨から出汁をひき、焼いた舞茸と、さらにはトマトと卵黄を合わせて吸地を作る趣向。

ここで注目すべきは舞茸の活用法。舞茸が持つタンパク質分解酵素をあえて卵黄に加えることで熱を入れても卵黄が固まらなくしている。これをミキサーにかけ濃厚な旨味を持つ吸地に。いわば鱧出汁にトマトと卵黄の旨味を挿り流したとも云えよう。椀の具には、鱧真薯を丸にとり自家製のモッツアレラチーズを射込み素揚げしている。かつてなかった味が口中に広がる、これはニュージャナルの大阪料理といえよう。

総評

「鱧に舞茸、いずれもが主役といえそうな料理」「料理では扱いにくい舞茸のタンパク質分解酵素を逆手にとって活かす技に驚いた」など、様々な賛辞が多く寄せられていた。畑会長からは「これは何と形容すべきか戸惑う、新しい料理。まさに和洋遊膳な逸品といえる」とのコメントがなされた。





勝間南京の合鴨饅頭
銀餡掛け

関根文幸会員
和楽「せき根」



大阪好みの勝間南京を和の主役に仕立てる

勝間南京という和南瓜については、分からないことが多く来歴も定かではない。けれどもこの南京が昔から大阪で愛されてきたことだけは確かなことを思えば、この南京が持つ旨さが大阪テイストであったとも云えよう。そしてこの南瓜の旬は洋南瓜と違い、夏ではなく実が熟し色づく秋冬。特に冬至南京として多く用いられ、現在でも西成区にある生根神社では冬至に勝間南京祭りが行われている。

発表された試作でも熟した勝間南京が使われている。これを裏漉し下味を加え、そこに合鴨の挽肉を調味したものを射込み丸にとっている。勝間南京は決して甘みの強い南京ではない。だからこそ、そこに料理に合った旨味を加えることができる。和食という調和性を重視した料理においてその真価を発揮する南瓜だといえよう。車海老そして大阪菊菜との相性も見事である。

総 評

「南京らしい色合いがよい」「水分の多い南京なのに上手く饅頭に仕上がっているのに驚いた」などの評が多くあった。また「和南京は皮の部分に特徴があるので、皮をもっと活かせばさらによかった」とする意見も聞かれた。運営委員からは「南京だけの旨さをもう少し引き出す工夫がほしかった」というアドバイスも寄せられていた。





鱧皮温寿司

竹本正勝会員
辻調理師専門学校



名残の鱧を始末の心で活かす、秋の大阪温寿司

温寿司（ぬくずし）は、大阪や京都など京阪地域に独特なものであったが近年では東京でも食されている。酢飯の酢香がツンと鼻をつくことから好き嫌いの分かれる料理だが、大阪の酢は案外に軽いので、食事の最後の御飯物としても供される。椎茸飯をベースに穴子などを混ぜ込み酢をふりかけて瀬戸物で蒸し錦糸卵をあしらう。昔は蒸籠を使って蒸していたことからセイロウズシとも呼ばれた大阪料理であった。

今回の試作は、この温寿司をアレンジしたものだが、発想が面白い。秋鱧の鱧皮を、いわば穴子の代わりに主役に仕立てている。鱧皮の有馬煮を作り、これに干し椎茸艶煮と蓮根の甘酢漬けという趣向。本来ならば寒風が吹く季節に食したい温寿司だが、こちらは名残の鱧で食べる、秋の温寿司とでもいうべき料理。また、大きくなった鱧の皮を始末の心で活用するという点でも素晴らしい。

総 評

「美しい彩りが食欲をそそる」「鱧皮の活用法として面白い」といった感想が寄せられていた。運営委員からは「温寿司にしては、酢が強すぎるのではないか」「美しい仕上がりがだが、混ぜ込んでいないので食べる際に、せっかくの彩りが失われるのでは」などのアドバイスや意見が聞かれた。

