



足赤海老太白煮合せ

広里貴子会員
(有)「貴重」



生食に近い味わいと食感の海老を煮もので楽しむ

大阪料理においては、様々な海老が用いられるが、料理屋好みとしてはシラサ（葦）海老に足赤海老だろう。伊勢海老など大きな海老なら具足煮や鬼殻焼きといった手法もあるが、足赤海老や車海老といった海老は生食ならではの甘みや柔らかさを食客に供したいと考えるのが料理人だろう。そこでこうした海老を可能な限り生食に近い火入れで加熱処理できれば、さらに海老の可能性が広がるのではないかと試

作されたのが、今回の料理だろう。ここでは足赤海老を太白胡麻油で処理した後に真空にして50度で90分の加熱を行っている。これに合わせて白煮の天王寺蕪と同茎葉のペースト、さらには真昆布を醤油炊きしたものを煮合わせている。生に近い味わいと食感を煮料理で楽しめる趣向。温度帯や海老の仕上がりの色合いなどに工夫は必要なものの、大阪らしい発想には捨てがたい魅力があるのではなかろうか。

総 評

「足赤海老らしさが、よく出ていた」「生食に近いものを感じた」などの評が多く聞かれた。運営委員からは「海老は個体差が激しいので、細かな温度帯についてはさらに今後期待したい」といった意見や「海老は鮮やかな朱色が求められるので、最初に霜振りを行って発色させておけばどうだろう」とのアドバイスも寄せられていた。





天王寺蕪真薯椀ノ
板矢貝仕立て

北野博稔会員
日本料理「喜一」



天王寺蕪をイタヤ貝で食す大阪版蕪蒸し椀

寒流のホタテ貝とは違って、暖流域に生息するイタヤ貝は、ほぼ日本の全域で獲れるので、なじみ深い貝のひとつといえよう。昔から、料理素材だけでなく様々な加工品としても活用され、特に淡口醤油との相性が良いことから吸物に使われてきたのがイタヤ貝である。今回はこのイタヤ貝と天王寺蕪との相性を試みるというのがテーマとなっている。イタヤ貝と天王寺蕪のすりおろし等で真薯を作り蒸し上げる。

これにを椀種として、イタヤ貝のヒモを使って、これを焼くことで出汁を引き真昆布と共に吸い地として仕上げています。つまりはイタヤ貝のヒモを鰹節の代用して活用しているのがある。おろし蕪を蒸すということでは「かぶら蒸し」のひとつともいえそうだが、天王寺蕪そしてイタヤ貝ともに余すところなく使用した料理法から見ると、これは大阪料理版かぶら蒸し椀と呼んでもよいのかもしれない。

総 評

「非常にバランスのとれた椀物といった印象を受けた」「あのイタヤ貝にこんな使い方があるとは驚いた」などのコメントが寄せられていた。運営委員からは「天王寺蕪の真薯は面白いが、饅頭にとるのであればその中に何かを射込む工夫があればさらによかった」とする意見等が聞かれた。





鰻ノおこげ餃

杉本 亨会員
浪速割烹「和亨」



スッポン雑炊を大阪ならではの割烹料理で楽しむ

諸病に奇効あり、とされてきたスッポン。日本では主に鍋として今も人気が高く、鍋の残り汁に飯を加えて雑炊にするのが、定番ともなっている。今回の料理もまたこうしたスッポン出汁を活用するという発想から生まれたものといえよう。ただここでは、米は炊くところからスッポン出汁を加えている。炊いた米をフライパンで焼きこれを円にとって両面を焼くことでおこげとしている。

鍋に残ったスッポンの出汁は、酒で割って、これに淡口醤油や味醂で調味し葛をひいている。味のアクセントとして、生姜を賽の目に切ったものを油で揚げ、これを天盛りとしている。スッポンの専門店なら雑炊でよしとところだろうが、割烹主体の大阪では、さらにもうひと手間加えることで、いつもの雑炊が見事な丸料理になっている。

総 評

「スッポン出汁で御飯を炊くというのがユニーク」「スッポンを餡仕立てにする意外性が面白くまた美味しい」などのコメントが寄せられていた。運営委員からは「シンプルだけれどとても汎用性が高いところがある。このスッポン餡は様々な使い方ができるのではないかと」するコメントが寄せられていた。

