



板持海老芋揚げだし
紅ずわい蟹餡掛け

岡本正樹会員
天の川「なかなか」



火入れの変化で板持海老芋の魅力を引き出す

板持とは、大阪府富田林市の地域名。この地区は石川によってできた肥沃な土地として知られている。中でも芋類は江戸時代からブランド力があり全国的に有名な石川早生芋の発祥地でもある。今回は西板持の海老芋をテーマとしている。芋類の本来の旨味は、切るほどに失われる。大きな海老芋は可能な限りその形状を生かしたいとの思いから揚げ出しとしている。真空にした海老芋は70℃で90分間熱を入れ、さらに

温度を95℃にし30分間スチコンにかけている。これに浮粉を付け180℃で揚げている。これに濃縮させた出汁を昆布出汁で割ったもので調味し吉野葛でとろみを付けた後、紅ずわい蟹そして摺り下ろした梨汁で甘みを加減している。仕上げにはこれも富田林の名産の無花果を下に敷き、海老芋をのせて餡掛けに。火入れ加減で味の表情を変える海老芋の新しい愉しみ方のひとつだといえよう。

総 評

「板持の海老芋の大きさに驚かされた」など海老芋そのものに対する質問が多くあった。本定例会に合わせて「農の匠（大阪府生産者団体）」から、西板持の海老芋農家である乾さんが来られ、海老芋にまつわる栽培方法や、保存方法など参加会員からの質疑に応じていただいた。





ウツボ潮仕立
田辺大根アイゴ巻

島村雅晴会員
本料理「雲鶴」



未利用魚の隠れた美味をシンプルに引き出す

ウツボとアイゴはいわゆる未利用魚とされる魚。しかし食用に適さないとされてきたウツボも近年には、干して乾燥させ細かく切り分け乾煎りすることでクセも抜け佃煮など珍味として見直されている。今回の試作では、まずはウツボ出汁がテーマ。三枚に卸し皮をひき小骨を除き、アラは焼いて昆布や野菜くずと共に出汁を引き蕪や焼き椎茸と共に潮仕立としている。

下味のついた皮の旨味がウツボ出汁とよく調和している。

アイゴはその身肉にクセがあるとされる。しかしこれを薄造りとして田辺大根を巻くことで面白い味わいに変化させている。拍子に切った田辺大根は昆布出汁で味を含ませ、茎葉は湯がいた後に刻み柚子と共に炊く。これをアイゴ巻きにし加減酢で供する。大根でなくアイゴで巻くのが面白く、また美味である。

総 評

「いずれの料理も素材の味わいに重点をおいたシンプルな旨さがある」「未利用魚も使い方次第で活用できそう」などの賛辞が多く寄せられた。運営委員からは「ウツボの皮はよかったが、せつかくなので身肉がもう少し欲しかった」といった意見や「丸風仕立もよかったのではないか」とするコメントなども聞かれた。





板持海老芋豆腐
きんつば仕立て

辻 宏弥会員
法善寺「浅草」



始末の精神で板持海老芋を使い尽くす

大きな板持海老芋は形を崩さず焚くのがベストだが、どうしても煮崩れたり繊維質の多い部分を余らせてしまう。ここでは、始末の精神で海老芋を使い尽くす料理が披露された。

板持海老芋は大きいだけでなく柔らかいという特質があるので、水から20分程度に戻す。これを鰹出汁で焚く。ここで処理しづらい部分を当たり鉢で潰し、荒目の漉し器にかける。これで葛豆腐を作るのである。

漉した海老芋に、焚いた出汁を捨てずに、これに調味料を合わせて冷やし固めるのである。固まった海老芋豆腐を切り出し溶き卵を付けて金鰐（きんづば）仕立てとしている。本来、金鰐の皮は餅米であったが、その後に小麦粉になり大衆化。形も関西では刀の鰐のような円ではなく四角形へと変化。ここでは卵地が海老芋にマッチ。新しい令和の金鰐ともいえよう。

総 評

「海老芋を使い尽くす」というアイデアに多くの賛辞が寄せられた。運営委員からは「海老芋はその皮の部分に旨味がある。まずは蒸して皮をむいて焚くのがよかったのではないか」とするアドバイスがあった。さらには「剥いた皮も、料理として使えるので是非チャレンジしてほしい」との激励も聞かれた。

