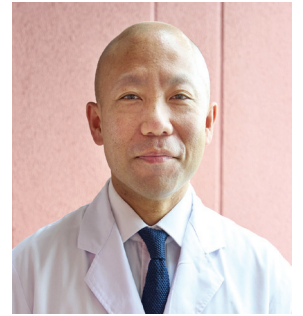




鯨ノ手羽真薯椀

早川友博会員
北区曾根崎「小嘉津」



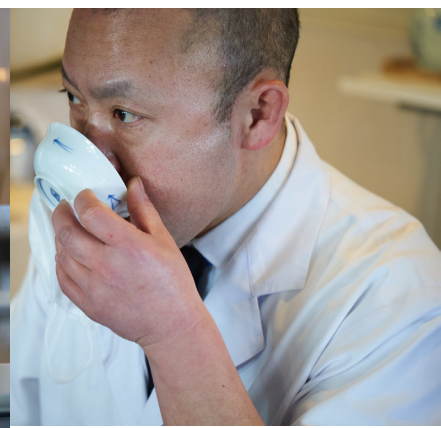
鯨肉を料理屋らしい椀物として活かす

鯨食文化とは大阪の始末の文化そのものといえる。鯨料理専門店をはじめ、割烹からおでん屋にいたるまで、各部位を様々な料理食材として余すところなく活用。さらに骨や鬚は文楽人形や芸能等には欠かせない貴重な素材ともなっている。赤身として使用しているのはニタリ鯨。調査捕鯨では調査が目的であることから様々な種の鯨を捕獲しなくてはならない。ミンクやニタリは赤身としては上物ではないとされるが、全て活用することに意味がある。今回、真薯の試作で使用された部位は胸ビレの手羽（てっぱ）。

この手羽を自家製のすり身に入れて真薯にしている。すり身の作り方は煉り物専門店店主から習ったそうで、そのコツは先ずは北と南の魚肉を合わせることにあるとか。またすり身魚を凍らせることでフードプロセッサでも味を落とすことなくできるなどの工夫が紹介された。ここではすり身として、ヒラメとタラを使用。手羽を入れ込んだすり身を蒸しあげ、できた真薯と共に霜振りした赤身と千本切りの独活と牛蒡。牛蒡は鯨肉との相性だけでなく、その臭みを除く消臭効果も兼ね合わせている。

総 評

「すり身の出来が素晴らしく、何よりも美味」といった賛辞が多く聞かれた。畑会長からは「すり身はよく出来ているが、なめらかさが足りないのではないか。繋ぎに浮き粉を使用してはどうか」とのアドバイスがあった。さらに「鯨食は大阪の食文化である。しかしながら心情的なことや様々な理由で鯨を食べることに抵抗のある客もおられる。コースに組み込むのであれば必ずそのことを一言付け加えるのが料理屋としての義務と心得るべきだろう」。





布袋魚ノ椀物
布袋魚南蛮漬

石橋慶喜会員
北新地「慶喜」



味もよくて値も安い地域ならではの季節魚を活かす

季節魚として、一時期に大量に獲れる魚介は比較的、味も良くて値も安い。大阪人は概してこうした魚介を好んで食べる。北海道そして東北日本海側でなじみ深い布袋魚（ゴッコ）もまたそうした魚のひとつとして、二品の料理が発表された。

鮫鱈のように水分が多いので扱いつらいが、吸水シートなどで水気を抜いたり、冷凍するなどすれば皮から内臓まで様々な味や食感で食べ尽くせる。ただ魚体の大きさの割には身肉が少なく、地元では汁物（ゴッコ汁）が定番。そこでこれを料理屋風に椀物として仕立てる。

椀の吸い地は布袋魚から引いた出汁。肝がこの魚の大きな魅力でもあるので酒蒸しし椀種に。椀妻には旬の春甘藍で小さく切った腹身を巻いてロールキャベツ風に仕立てている。

もう一品は南蛮漬。こちらは胴身は小口に切って水分をよく除いてから打ち粉をして揚げている。これに塩洗いしぬめりを除き、冷凍しておいた卵と白子そして腹身。これらを薄味に加減した南蛮酢に混ぜ合わせている。

総評

「春キャベツで包んだことによって、椀から春の薫りが漂ってくるような気がした」「多様な味が楽しめる南蛮漬は素晴らしい」といった賛辞が多く寄せられた。運営委員からは「同じゴッコの卵が椀にも南蛮漬にも使われているが全く異なった美味さがあった」さらには「コロナ禍の影響で今も旅行に行きづらい状況下で、こうした食材で店でもちょっとした旅行気分を味わってもらえそうな気がする」などのコメントが聞かれた。





燕皮葛焼風豆腐と
穴子の餡掛

関根文幸会員
和楽「せき根」



関西冬の名物料理である燕を使い尽くす

大阪では節分の時期には、干し燕を食べる習慣があった。これは燕が持つ身体を温める効果で、風邪などを防ぐという民間療法から起こったものと考えられる。

燕は名残の時期を迎えると、外側が固くなり食するには適さないが、しかしこの皮部分から何ともいえない旨味を引き出すことができる。故に干し燕を味噌汁に入れて具としてだけでなく、その味わいをも深めているのである。今回の関根会員の試作は、まさにそうした燕皮の旨味を活かしながら、また始末の心で残り皮を有効活用しようという狙いがある。

ここでは燕皮のすり下ろしを茹でて、裏濾したものと、同様にスライスしたものを使って葛粉の胡麻豆腐風に仕立てている。さらにこれを香ばしく焼き上げることで燕の風味をも引きだしている。

ただこのままでは料理屋料理にはならないので、煮穴子と合わせ、あしらいに燕葉を用いての餡掛け仕立てとしている。大阪の天王寺燕や京都の聖護院燕など、関西では燕料理が冬の風物詩ともなっている。こうした食材の活かし方を今一度、料理会では再考すべきだろう。

総 評

「料理としてまともにはよかったが、狙いとしていた燕の風味が足りなかったのでは」といった燕に対する感想や質問が聞かれた。運営委員からは「燕を干したものを葛豆腐に合わせればどうか」また「燕の皮は湯がくのではなく塩するだけの方がよかったのでは」といったアドバイスなども寄せられていた。燕は薑立ちするシーズンには葉は使いづらいものがあるが、燕の花芽は非常に美味しいので、こうしたものを活用するものよいのではなかろうか。

