



黒グチ
燻し梅酢庵仕立て

久保田博会員
割烹「くぼた」



大阪湾の中深海層の魚を初夏の浪速料理に仕立てる

昭和の初期頃までは、大阪では天麩羅といえば薩摩揚のことを意味していた。そして、そのすり身によく使われていたのがシログチなどの中深海魚。こうした中深海層の魚が多く水揚げされるのが岬町より南部。今回の試作に使用されたクログチも久保田会員がそうした海域に自ら釣行したもの。深海付近の魚は全般に水分を多く含むことから、活け締めした後は、塩をあて脱水シートであてて3日程度寝かせることで旨味を引き出している。さらには、薫りを付加させる目的で葉による燻製薫

をまわせることで、料理屋の一品としての演出を施している。料理の仕立ては特製タタキに。これは皮と身の間のカログチならではの美味を強調させる狙いと、初夏料理らしさへのこだわりが感じられる。割烹のタタキに相応しい火加減に加えて、大阪産の河内晩柑の程よく酸味が効いた梅酢餡との味のバランス。これらに加え、自家製の干し筍や切り干し大根が醸し出す複雑な食感も大きな味のポイントとなっていると云えそうだ

総 評

「シログチは知っていたがクログチを料理として食するのは、はじめての経験」といったコメントが多く聞かれた。葉による燻製薫への質問が相次いだ。その中には「バーナーの香りのようなものが少し気になった」とする評もあった。これに対して運営委員からは「工程として最初にバーナーで火入した後に、葉で香りづけを行っているが、これを皮目だけをバーナーにし、後の火入れを葉で処理してはどうか」とするアドバイスがなされていた。





時鮭 木ノ芽西京焼
道明寺饅頭

岡本正樹会員
天の川「なかなか」



季節の食材を地域の食文化の中に生かす

季節の食材を地域の食材と合わせて仕立てる。ここに日本料理ならではの心がある。今回の試作では時鮭と道明寺粉という組み合わせ。さらにその中に若牛蒡なども取り入れることで味わいを豊かにした五味を狙っている。道明寺糯のルーツは河内国道明寺で天満宮に供えた饌飯の下りを信者に分け与えたのがはじまりで、純粋な糯米のみを用いて寒中に製造された。近年では粉末化もなされ湯水に浸すとすぐに餅となり重宝され需要が高まった。ここではオープンで焼くことで道明寺粉から香ばしさを引き出している。

時鮭を木ノ芽西京焼とし、道明寺粉で饅頭を作り、西京焼を重ねて焼く。饅頭には包み込むという意味合いがあるので、ここでは若牛蒡の葉を佃煮にしたものを射込んでい。さらに饅頭の底部には山葵を忍ばせることで、味わいに辛味をプラス。西京焼の持つ甘みを真に辛味や苦みそして塩味などを饅頭として食せるようにしているところが遊び心を感じさせてくれて楽しい。仕上げとして旨味を効かせた桜海老餡を饅頭にまわせるところが料理屋らしく見事である。

総 評

「発想がユニーク」「一皿の味の変化を楽しむ料理」などの評が多く聞かれた。運営委員からは「時鮭などは状態によっては西京焼ではない方が素材の味わいを生かせる料理法もあっただろうが、数を作る料理もまた求められる。そういった意味からすれば、今回の試作は非常に素晴らしくそして面白いのではないか」といった感想などが寄せられていた。





牛蒡すり流し
端午 黒菜粽 柏寿司

山崎浩史会員
旬菜「山崎」



歳時料理に地域の食材と料理法を活かす

大阪の菜物野菜として全国に知られているのが、菊菜・しろ菜の二種。しかし明治期までは、大阪には多くの菜物が存在していた。そのひとつが大阪黒菜。別名、若菜とも呼ばれていた。名前の由来は、冬時期になると寒さが増す毎に、葉色が黒っぽく変色するところからきているようである。また早春には高菜のごとくに急激に大きくなると葉茎に独特な風味を持つようになり、菜から出る煮汁には出汁のような美味さを感じられる。春蒔きもでき周年栽培可能で、まさに大阪好みの菜物といえよう。

本来は秋冬野菜として真価を発揮する黒菜だが、ここでは端午にちなんだ桜鱒の粽と柏餅仕立ての寿司飯にアクセントとして取り入れることで新たな食感と味を食べ手に与えている。そしてもう一品が、新牛蒡のすり流し。茹でた牛蒡をペーストにしているが、牛蒡の繊維感を全く感じさせない。地にはあえてカツオではなく昆布を使い、焼き玉葱から引いた甘みの強い出汁が使われている。牛蒡らしさ、という大きな魅力が丸茄子揚げ浸しと一体化し椀中に再現されているのは感嘆に値する。

総 評

秋冬の菜物は、初夏穫りするとなると藁立ちすることから、どうしても収穫期間が短くなる。山崎氏の発案でこれを陰干した後に昆布めし真空保存を行っている。これを聞いた会員からは、「菜物を干してから真空保存することで独特な食感が生まれるのは面白い。一度試してみたい」とする意見が聞かれた。また柏餅仕立てには、「柏葉ではなく黒菜の葉で巻くとさらによかったのでは」とするコメントが寄せられていた。

