



岩魚尽し

片山 城会員
「心根」



大阪の森林の魅力をお大阪料理に仕立てる

俗に、鮎ののぼりえない処にヤマメがおり、ヤマメが上がりえない処にイワナがいるとされている。そんなイワナの美味なる旬は5~6月。つまりは入梅がイワナのシーズン到来を告げてくれる。今回の試作ではそのイワナを大阪料理の心で味わい尽くす料理が披露された。まずは割鮮として上身を昆布ダマに。ただし真昆布では繊細なイワナの味が活かさないで、ここでは白板昆布が使われている。次にイワナを一夜干しすることで生とは異なった三趣向に。ひとつはイワナの白子うるかを使った「イワナうるか焼き」。

ふたつ目はクルミのチップを使っての「イワナの燻製」。そしてみっつ目が、「粕漬け焼き」。イワナはただ焼くだけで強い風味を放つが、ここではそれにほのかな粕の風味をまどわせることで料理屋らしい上品な仕上がりになっている。岩魚味噌を使った「朴葉蒸し」もまた素晴らしい。小岩魚をじっくり焼き、その全てを田舎味噌や蓼葉等で合わせた特製イワナ味噌。旬の確井豌豆と共に、山で朝採りした朴葉で包み蒸しとしている。じつは大阪はその3割が森林。そんな大阪の知られざる魅力を教えてくれる大阪料理であった。

総 評

「山の日本料理が詰まった料理」「料理の中に食べ手に伝えたい世界観が感じられた」とする賛辞が多く寄せられていた。運営委員からも「この料理を市内ではなく山中で食べると、さらに違った感動があっただろう」とするコメントに加えて、「三種の趣向は面白いが、せっかく三種にするのであれば、もう少し味の強弱があれば、さらによかったのではないか」といったアドバイスも述べられていた。





入梅鰯 煎酒煮

松尾慎太郎会員
「孤柳」

季節毎の鰯の旨味を引き出し大阪料理に仕立てる

イワシは千遍も洗えばタイの味、と昔から云われている。しかし、そんなイワシにも大きさによる旬がある。イワシは、12cm以上を中羽、それ以上を大羽。そして中羽より小さいものをコベラと呼んでいる。そんなコベラが最も美味しくなるのが5~6月、つまりは入梅の時期なのである。ちなみに中羽以上は秋が旬とされている。イワシを使った大阪料理は数多くあるが、そんな中でも、「酢いり」など酸味でイワシの旨味を引き出す料理が大阪好みといえよう。今回の試作では、その酸味を

梅を使つての煎酒煮としているところに大阪料理ならではの真骨頂がある。家庭料理ならイワシの銀皮を気にすることはないが、料理屋となればこれを活かすのが筋。そこで常の醤油ではなく梅・酒・昆布の煎酒で沸かさずじっくりと火入れする。また鮮度のよいイワシを塩水に一晩浸けることでイワシから臭みを抜き、焚くことで旨味を引き出すことができるのである。添え物として白芋茎の三つ葉結び、煮梅も料理屋に相応しい仕事である。

総 評

「煎酒で煮るという発想が面白い」といった感想が多く寄せられた。また評の中には「中骨が少しあたるが、もう少し酢を加えた方がよかつたのでは」とする声に対して「酢を加えれば柔らかくはなるが、梅だけを使った、こうした（コベラならではの）骨の食感も旨味と感じたのであえて残した」との考え方にイワシに対する姿勢が垣間見え、参考にする会員も少なかつただろう。





山芋豆腐

西野保孝会員
山海料理「仁志乃」



大阪らしい工夫で常の食材を夏料理に仕立てる

入梅の頃がテーマ。この時期は食が少し細る時期でもあることから、食べやすく滋養度の高い大阪料理として試作されたのではなかろうか。山芋は昔から、山鰻とも呼ばれる食材。江戸時代の浪速の古書には、山芋が変じて鰻となる、といった紹介もされている。そうしたことから山芋豆腐の料理は昔から作られてきたが、ここでは令和らしいユニークな工夫が随所にみられる。ひとつは、出汁に牛乳を加えている点。たんに味のまろやかさを狙っただけでなく、長芋という食材の長所をう

まく引き出している。長芋はすりおろして一定の熱を加えることで独特な柔らかさが生まれる。この微妙な熱加減を出汁と牛乳で引き出しているのである。そしてもうひとつは、雲丹を山芋と一体化させた点。山芋の中に蒸した雲丹を攪拌させることで雲丹が山芋に絶妙な風味を付けている。かつての大阪料理は、鰻の播り流しなど、常の食材を食べやすく加工し、これを冷やすなどし、暑さの増す時期に、喉越しがよい料理屋料理としてきた。今回の試作もまさに現代版大阪料理とよぶに相応しいものといえよう。

総 評

「豆腐としての硬さが絶妙」「喉越しだけでなく、雲丹と合わせたことによる白とオレンジの色合いも食欲をそそってくれる」などの評が寄せられていた。質疑応答は寒天かゼラチンかアガーか、それぞれの使い分けに集中。畑会長からは「今回は寒天が正解。しかし長芋は全卸しをしないで少し豆腐の中に山芋の食感を残すべきだったのでは」とするアドバイスも聞かれた。

