



毛馬胡瓜 (あかねこ)
「三種盛」
かさね寄せ
親子素麺
諸味のせ

広里貴子 会員
(有) 貴重



大阪の食材を大阪らしい調理法で使い尽くす

関西には、いわゆる三尺胡瓜といわれるものが多い。奈良の大和三尺、兵庫の宍粟三尺、京都の笠置胡瓜そして大阪の毛馬胡瓜。中でも毛馬胡瓜は皮目の硬さだけでなく果肉の旨さで群を抜いているように思われる。そんな毛馬胡瓜も7月に入ると種を多く持つようになり果肉も大きく肥大し色も青から黄、さらには赤へと変化。これを大阪府南部地域では「あかねこ」と呼んでいる。農家にとっては売り物にならない出荷には適さない未利用野菜だが、その魅力は捨てがたいものがある。ここでは、先ず果肉部

を湯通しし、皮に近い白い部分は生麩であかねこ麩を作り、いずれも調味し寒天を使って「かさね寄せ」としている。さらに、あかねこを千切りしたものを片栗粉と蓮根粉で素麩仕立てに、汁に青(若)い毛馬胡瓜の卸しを使い親子素麺に。三品目は生麩を使った独自の「あかねこ諸味」に仕上げている。



総 評

「夏らしいとても涼しげな料理」「大阪の食材を大阪らしい調理法で仕上げているのが素晴らしい」などの評が多く寄せられていた。運営委員からは「こうした昔の胡瓜には、魅力も多いが苦みも多い。しかし今回の試作では、その苦みを旨味に変えているところが見事」という意見の他、「ひとつの食材を余すところなく使い、夏の終わりを予感させるようなその演出に魅せられた」とする感想などもあった。





じゃこ海老ノ
飛竜頭

前田武徳会員
東大阪市「菜ばな」



職人仕事で家庭料理の食材を料理屋の一品に仕立てる

ヨシエビに足赤海老やトビアラ海老など、大阪では様々な海老が水揚げされる。しかし市場で値が付くのは一定の大きさに達したもので、いわゆる小海老はすべて「じゃこ海老」として扱われる。泉州で有名な郷土料理に水茄子の古漬けと小海老と合わせたものに「じゃこごうこ」がある。これなどは小海老の昔ながらの家庭的な活用法のひとつ。さて、今回の試作はこのじゃこ海老を使っての料理屋らしい一品として考案されたもの。下処理などには手間のかかる職人仕事求められる

る。まずは、じゃこ海老の身を取り出す作業から。これに塩をして包丁で軽く叩き、次に頭と殻だけをオーブンで焼いて水分を除いた後に、すり鉢で香煎に。飛竜頭の中の大坂食材の八尾枝豆は薄皮を丁寧に取り除き、千切りにした木耳と人参は味を含ませておく。仕上げに雪花菜に漬けておいた河内鴨と大角豆が添えられているが、これは自家製の生七味味噌がアクセントとなっている。小海老ながら強烈な海老の旨味と奥深い豆腐の味わい。まさに大阪らしい飛竜頭といえよう。

総 評

「じゃこ海老の味わいも格別だが、豆腐の美味しさも際立っている」「じゃこ海老は手間がかかるので、あまり店では使わないが、これほどの味わいが出せるのなら挑戦してみたい」といった感想が寄せられていた。運営委員からは「飛竜頭では必ず豆腐そのものの善し悪しなどが議論されるが、それよりも水切り加減にもっと注目すべきではないか」とするアドバイスがなされていた。



アイゴと半田素麺ノ
目箸和え島村雅晴 会員
天満「雲鶴」

磯臭さという短所を青臭さを合わせて長所に変える

磯つきの魚には、いわゆる磯臭さがあつて敬遠されることがあるが、中でもアイゴは有名な「猫またぎ」。魚好きの猫もまたいで食べないとされる。しかしこのアイゴも夏場はなかなかの美味であり、また調理法によっては高級魚に劣らない魅力を発揮する。市場にあつても値が付かない漁師泣かせだが、見方を変えれば、これほど安くて美味しい魚も少ない。ウシノシタ（シタピラメ）もそうだが、大阪ではこうした安くて美味しい魚を愛でてきた歴史がある。

先ず、アイゴは三枚に下ろし、焼いたアイゴの中骨と昆布で出汁をとる。そこからアイゴの麺汁を作っている。一口大に切ったアイゴはフライパンで焼いた後、トマトを加え、さらにこれにペースト状にした目箸（バジル）等でからめている。磯臭さをバジルの青臭さを合わせることで魅力に変えようという試みである。少し濃厚なアイゴの出汁が太めの半田素麺にマッチし、これは一度パスタなどでも食べてみたいと思わせる汎用性高い試作だといえよう。

総 評

「磯臭さは青臭さとは異なるかもしれないが、そうした魚のクセを香草が持つクセで消すのではなく、そこから新しいクセの魅力を引き出しているところが面白い」「アイゴの値段を聞いて驚いた。この味ならぜひ一度使ってみたい」といった声なども寄せられていた。運営委員からは「今回の試作は、いろんな意味で。未利用魚を考えるきっかけになった」とする声が多く聞かれた。

