



人参ノ五法仕立て

城崎栄一 会員
旬屋「じょう崎」



五法を駆使し脇役の人参を主役に仕立てる大阪料理

日本料理における人参の扱いは少し変わっているといえよう。これは人参特有の、一般的な糖分とは違った風味を持つ甘味からくるもので、これまでも単食を忌避する傾向があった。つまりは主役にはならない食材とされてきた。今回の試作ではその人参を五法（煮・焼・蒸・揚・生）を駆使することでサラダ風な日本料理の一品として仕立てている。

この料理の注目すべき点は、人参の酵素を利用しているところにある。

人参に林檎と玉葱、そこに上白糖を加え一週間ほど寝かせ酵素シロップを作り、これに淡口醤油に米油そして玄米酢で、いわゆる酵素ドレッシングとする。人参は五法に則り、蒸して裏ごし饅頭生地をつくり、人参の皮にたて塩をしたものを射込みこれを揚げています。最後にこれを天火で焼いてから酵素ドレッシングを掛け仕上げています。まさに人参が主役となった逸品といえよう。

総 評

「これなら人参嫌いな子供でも、喜んで食べる」「酸味のバランスが絶妙」「正月のお節料理によいヒントをもらった」といった賛辞が寄せられていた。質問の多くは人参酵素についてであったが、その他には食材を「おろす」ことについてミキサーの長短所の様々な議論がなされた。





子持ち鮎風味
擬製精進仕立て

北野博稔 会員
河内長野「喜一」



形ではなく味を追求する大阪らしい擬製料理

精進料理は、その目的が殺生にあるのではない。肉食は偏食に陥りやすく、また身体への弊害も多いとすることからこれを禁忌とした。同じことが近年では「糖尿病」という形で問題となり海外では魚も含めヴィーガン料理となっている。日本でもこうした料理が求められていることから、日本料理の季節感ある食材をインバウンドの食客にどう提供すべきかが問われている。今回の試作にはそうしたことへの提案をみることでできそうだ。

鮎は日本料理の夏の主役のひとつであり、子を持った落ち鮎は日本の風物詩でもある。この子持ち鮎の味わいを擬製（もどき）料理風にした一品。鮎の身肉をつくね芋で、鮎の子は餅粟で。そして鮎独特なワタの苦味は赤味噌で表している。特筆すべきは焼き鮎らしさへのこだわり。鮎の形に似せたものをライスペーパーを使い鮎同様に串打ちし焼いている。料理への愛情を食べ手にも感じさせる一品だといえよう。

総 評

「ライスペーパーの使い方には驚いた」「擬製だからといって、単に形を追うのではなく、味を追求していることがよく分かった」などの評が寄せられていた。質疑では、「鮎の味が味」をさらに出すにはどうすべきか、また香魚と呼ばれる所以に相応しい擬製料理とはどのようなものか、などについての意見が交わされた。





三色野菜と
テンペ湯葉揚げ精進館

長内敬之会員
旬鮮和楽「さな井」



精進料理を時代に合わせ大阪風に進化させる

世界的に代替肉として大豆食品が注目を集めている。今回の試作で使用されたテンペもまたそのひとつとされるインドネシアの大豆発酵食品。現地では揚げ物などが主流とされるが、この食材に日本料理の技と食材をうまく組み合わせることでそこから新しい味わいや魅力を見いだせないか、とするのが試作の狙いと思われる。また最近、大阪料理会でよく用いられる野菜出汁との相性も試されている。

テンペは油で炒めた後、淡口と砂糖で下味を付ける。次に、これをパプリカや三度豆と共に野菜出汁で寄せた後に、湯葉で巻き揚げている。精進館には野菜出汁を中火で七割ほど煮詰め、旨味を凝縮させさらに味のアクセントとして黄ニラの香味を効かせている。ヴィーガン対応ということだけでなく、これからの日本料理店は昆布鰹出汁以外にもこうした野菜出汁を常備する必要があるようだ。

総 評

「野菜出汁とは思えないほど旨味がしっかりしていて驚いた」「トマトの酸味がよい仕事をしていると感じた」などの感想が寄せられていた。ヴィーガン料理以前に日本では優れた精進料理文化が培われてきている。この精進料理をさらに時代に合ったものへと進化させていくことも大阪料理のひとつの方向性なのだろう。

