



浪華茶豆腐

坂本 晋会員
北新地「味菜」



心味一体、昔料理を今様大阪料理として蘇らせる

茶豆腐は昔料理に違いないが、そこには捨てがたい魅力を今も見いだすことができるのではなからうか。豆腐百珍などにも出ている料理名だが、そのルーツは精進料理とみて間違いないだろう。精進における擬（もどき）料理の一種で、色や香りそして味ともに、これを豆腐に見せないところに作り手の趣向があり、食べ手にとっての嬉しい驚きがある。今回の試作では、色づけに番茶ではなく、今流行のほうじ茶を使用。さらには抹茶を加えることで、さらに香りと彩りを付加している。

また、この昔料理を今様に再現させたのには確かな狙いがある。そのひとつが利休生誕五百年と、万博に向けての大阪料理らしい茶料理の提案。豆腐に胡麻を加え茶巾に絞り、中には花萱草と落味噌を射込んでいる。地には昆布出汁と煎茶の吉野仕立てとし豆乳をしのばせてあるので喉越しも素晴らしい。心に禅味、目に楽しく、食べて美味い。まさに、大阪料理の達人だからこそなせる時代を超えた料理だといえよう。

総 評

「蒸し暑い梅雨時期に、心に爽やかさを感じさせてくれる料理」「味のバランスが絶妙」といった賛辞が多く聞かれた。運営委員からも、「これを言葉で表現するなら「禅寺の枯山水のごとく、味だけではなく心に清涼感を感じさせてくれる料理」また、それだけではなく、この料理は「出汁に頼ることなく、それぞれの味わいが楽しめ調和しているところにも大きな魅力がある」との意見も寄せられていた。





うりずん豆の
田芋おかき揚げ
セミエビ餡掛け

東迎高清会員
「浅井東迎」



多彩な沖縄の食材を大阪料理に活かし魅力を再発見する

里芋には様々な種類があるが、そのいずれもが大陸そして九州を経てやってきたもの。沖縄の伝統野菜である「田芋」もそうした里芋のひとつ。渡来した多くの里芋の中でも関西や関東圏で好まれたものは、果肉のしまった煮崩れしにくいタイプであるのに対して田芋は加熱するとすぐに柔らかくなる。今回の試作ではこれをおかき揚げの生地として使っているが、粗潰しにしていることで田芋独特なクセと味わいが強く料理に表れている。ヘチマもまた大阪らしく白味噌と合わせることで料理のアクセントになっている。

メインとなる食材には沖縄で最も人気の高いセミエビが使われている。関西ではセミエビは伊勢海老ほどポピュラーではないが、身肉の甘さと味わいの濃厚さには定評がある。またセミエビの海老味噌からは餡仕立てにするには最適な出汁がとれることも今回の試作に取り入れた大きな理由のひとつとしている。沖縄という地域の多彩な食材をいかに、大阪料理の中に活かしていくか。さらに大阪料理に仕立てることで、こうした食材から新たな魅力を引き出すこともできるのではなかろうか。

総 評

多種の沖縄食材が詰まった一品に参加会員から様々な質問が寄せられた。中でもヘチマについての調理に関する質疑応答が多くなされていた。「ヘチマは興味ある食材だが、加熱加減がととても難しく感じる」といった質問に対して「ヘチマは熱を入れすぎてはだめ、その加減を見極めることがポイント」との答えに対して運営委員からは「ヘチマは揚げてから炊くと使い安いのでは」といったアドバイスなどがなされていた。





水晶鱧

山本 英会員
片町「はしま」



鱧の魚体に合わせた調理法で旬の変化を楽しむ

骨を抜いた鱧料理。地域によってはこれを薄造りとして供しているようだ。それもひとつの料理の形ではあるが、薄造りにするのなら、あえて骨を抜く必要がないのではないかと。骨がないからこそ、自在にそぎ造りとして存分に味わいたい。それが大阪的というものだろう。

今回の骨を抜いた生鱧は、背と腹の部分に分け、各々の部位が持つ生鱧ならではの旨味と、もちっとした食感が味わえる趣向になっている。特に身肉が薄い腹身については焼き目を付け雲丹巻きとしている。

全体として背と腹に分けた生鱧をまとめているのが冬瓜を使ったジュレ。摺り下ろした冬瓜は、シンプルに出汁と白醤油で調味。見た目も涼しげな水晶鱧に仕上がっている。そもそも鱧が本来の旨味を発揮するのが魚体が大きくなっていく秋頃から。またその頃の鱧だからこそ骨が抜きやすくなる。逆に大ぶりのトロ鱧には、骨切りはそぐわないだろう。鱧も走りから名残まで、その折々の旬に合わせた調理法で楽しむ。これこそが大阪的な鱧の楽しみ方といえよう。

総 評

料理人なら一度はチャレンジしてみたいのが鱧の骨抜きだろう。「いかにすれば、身肉をはがさずに骨を抜くことができるのか」。試食後の質疑応答は骨抜きのコツについて集中した。

またこれに加えて、冬瓜の調理法についても多くの議論が交わされていた。そんな中、運営委員からは「冬瓜は種と共に煮ることでより冬瓜らしい風味を残すことができる」とのアドバイスがなされていた。

