



赤舌一夜干し  
共すり身梅醤和え

松尾慎太郎会員  
北浜「孤柳」



## 出会い物を探究し惣菜魚を高級魚に変える

大阪湾で多く漁獲されるものといえ  
ば鯛が有名だが、もうひとつ赤舌（  
牛の舌）がある。いわゆるシタビラ  
メと呼ばれるもの。高級魚の分類に  
は入らず惣菜魚とされていることから  
もつばら焼くか煮る以外には食される  
ことがない。今回の試作では、この  
赤舌を割鮮仕立てとしている。

まずは4枚におろし、塩をしてから  
一夜干しに。元来、シタビラメは水  
分が多いところに難点があることか  
ら、一夜干しで身の旨味を引き出

すことがひとつ。さらにそうした身肉  
に合わせているのが梅である。煎り  
酒に、さらに一緒に炊いた梅干しを  
裏漉しすることで梅醤を作る。一夜  
干した上身は皮目だけを焼き焼霜  
に。裏側の身の少ない部分は、こ  
れをすり鉢であたり梅醤でのぼすこ  
とで焼霜した上身の和え衣としてい  
る。天盛りされた山葵が煎酒にマッ  
チし赤舌の旨味を引き出している。  
赤舌と梅。まさに出会い物といえよ  
う。

### 総 評

「赤舌はこれまで煮物としては使って  
きたが、生で食べたのは初めての  
経験」「煎酒にこれほど合うとは驚  
き、梅の香りも素晴らしい」などの  
賛辞が多く寄せられた。運営委員  
からは「酸味と山葵のコンビネーシ  
ョンが絶妙。それと焼霜時に、味醂  
を効かせるというのも面白い趣向」  
といったコメントが聞かれた。







牛舌味噌煮と  
大阪黒菜信田巻

中村正明会員  
和洋遊膳「中村」



## 出汁と調味料を駆使し肉を日本料理に調和させる

海外でのビーガン熱は今も拡大傾向にあり、肉は敬遠されているようだが、一方で日本料理においては肉料理はほぼ魚ほどのウエイトを占めつつある。この肉をいかに日本料理として供するか。今回の試作では牛タンを使った料理が披露された。牛タン料理といえばデミグラスソースが定番のひとつだが、これを味噌などの日本料理の調味料で再現。昆布と混合節を使った濃厚な出汁を引くことに加え人参や牛蒡などを

太白で炒める。特に牛蒡が実にいい働きをしているのが分かる。さらに湯むきトマトをプラスし圧力鍋に肉と野菜と赤味噌等を入れて煮込む。牛タンを取りだし、さらに煮込んで、たまり醤油で調味し和風デミグラスとしている。もう一品は、なにわ伝統野菜に認証された大阪黒菜を胡麻油と太白油で炒め、調味した薄揚げと共にサッと煮て信田巻きに。黒菜の濃厚な旨味を逃さない大阪料理といえよう。

### 総 評

「明らかに洋ではない和のデミグラス。しっかりと味わえば、味噌であることが分かる」「ソースとしての味のバランスが見事」などのコメントが聞かれた。運営委員からは「やはり出汁を多用したことで和の柔らかなソースとなっている。コクと色合いも申し分ない出来映え」との賛辞が寄せられていた。







百合根  
饅頭蒸し

長内敬之会員  
旬鮮和楽「さな井」



## 味と香りで歳時を食べ手に知らせる大阪料理

百合根については中国の百科全書として知られる本草綱目に「百合根の新なるは蒸して食し、肉に和してもよく、乾きたるは粉にして餅となして食す。人に益あり」とある。日本料理の百合根饅頭は、まさにこれを料理にしたものだといえよう。

今回の試作は、その百合根饅頭に節分という味わいをプラスさせることで歳時の食としても楽しめる工夫がなされている。実に大阪らしい発案だといえよう。

節分だから大豆というだけではなく、大豆をいかに百合根饅頭に効果的に組み込むか。ここでは大豆の戻し汁を煮干しと共に、裏漉した百合根をなめらかにする出汁として活用し、さらには戻した大豆をオーブンで焼くことで饅頭に大豆の香りを纏わせている。丸の中（あん）には、解き百合根に鴨ミンチ。天には炒った黒豆と大豆が盛られ、彩りを添えている。熟練の技がなせる百合根饅頭大阪仕立てである。

### 総 評

「食べ手に、それとなく節分なんだと気づかせる趣向が面白い」「節分だからこそできる大豆ささのアピール方に感心した」。このような意見が多く聞かれた。運営委員からは、「百合根饅頭といえば昔は硬いというイメージがあったが、今回のものは非常に柔らかく色艶も見事。現代の百合根饅頭への大きなヒントになるのでは」との評がなされた。

