



鯨さえずり
大徳寺納豆麩

石橋慶喜会員
北新地「料理人 慶喜」



食材を知るには食材から学び料理の原点とする

魚の王を鯉とした江戸時代にあつてさらにその上に位置づけられたのが鯨であった。関東においては鯨はサラシクジラ以外はほとんど食されることがなかったが、関西においては余すところなく食するための料理法が編み出されてきた。今回の試作で使用された部位はサエズリ(舌)。乾燥サエズリがよく関東炊きに利用されてきたのは旨味と濃厚な出汁を活用するためでもあった。今回の試作では、その乾燥サエズリを自作し

さらには同様に大徳寺麩も自作したもので椀物に仕立てている。生のサエズリを下処理し皮目を掃除した後、オーブンで加熱。サエズリ自体の脂を引き出し、その脂で揚げ焼きにしながらか乾燥サエズリを作る。これを熱湯で戻し、茹でては水にさらす。大徳寺麩では一般的な作り方に加えてペーストにした大徳寺納豆を入れこむことで独特なむっちりした食感を創りだしている。食材を知るには食材から学ぶ、その精神が見事。

総 評

「鯨臭さがなく、食感も素晴らしい」「大徳寺麩も自作することで新しい発見が生まれることを知った」などの声が多く聞かれた。また石橋氏より「市販の大徳寺麩と同じ物を作るにはどうすればいいか知りたい」との問いかけに、運営委員からは「グルテンそのものが違うと思われるが、自家製グルテンの魅力は捨てがたい」とのコメントがなされていた。





雪間草
蛤ノ純白煮凍り

高橋 淳会員
北新地「柏屋」



食べ手を自らイメージした世界へ誘う前菜

煮凍りという料理は、そもそもが魚料理から生まれたもの。冬季に煮魚を冷やし煮汁と共に凝固させる。味わいとしては鹹（から）味が身上とされてきた。今回の試作では同じ煮凍りではあるが、蛤の煮汁を使ってこれを太白油で乳化させた純白の煮凍りとなっている。前菜だからこそ、その日の料理の季節感を目でも愉しんでいただきたい。雪を割って顔を覗かせる雪間草、そんなイメージが料理の原点となっている。

降り積もった雪の固さは、魚の煮凍りの固さであってはいけない。さくつとした少し危うい固さ。それをゼラチンで表現しているのも見事。雪の下には蕾菜にウレイそして木の芽等。乳化された地にしっかりと塩味が感じられるのは煮凍り料理として上等といえよう。さらにまたこの塩味が蛤本来の旨味をも引き出している。日本料理における前菜の在り方に一石を投じる試作であったといえよう。

総 評

「春が詰まった味わい」「蛤真丈など蛤といえば硬いイメージがあったが、この意外性は面白い」などの評が聞かれた。畑会長からは「蛤の味、そして雪のようにさらっとしたなめらかさは見事。ただ、視覚効果を考えるなら雪下にある食材がもう少し食べ手に表現できていればさらに良かったのでは」とのアドバイスがなされていた。





ハラール対応
筍饅頭 鳴門仕立て

筒井宏樹会員
旬菜味空「みそら」



日本の環境に合わせたハラール対応の大阪料理

宗教にまつわる食とそのルール（制約）について、店側がこれに合わせることは非常に困難であると考えられる。そこで現在、日本の環境に合わせたハラール対応が進められ、ムスリムの方々に配慮ある料理やサービスを提供しようという、「ムスリムフレンドリー」基準が誕生。今回はハラール対応調理師講習セミナーを受け、修了書を得た筒井会員によるハラール対応の日本料理仕立てとして発表がなされた。

春の日本料理として選んだのが筍。昆布出汁で筍を茹で、追い鰹で出汁をとる。アルコールを使用していない調味料と塩で調味。百合根と山芋で饅頭に植物油で揚げる。これに生若布で餡掛けとしている。魚は天然物で、牛肉ならハラール食肉処理施設を経た国産牛を血がしたたり出ない調理で利用。豚肉だけは使用できない。ムスリムの方々に選ばれる店づくり、という考え方も今後必要となってくるに違いない。

総 評

「ハラール対応で、食べる側に制約を感じさせずに日本料理の魅力を伝えられることが分かった」「筍を圧力鍋でもどすというのはユニーク」などの様々な意見が聞かれた。畑会長からは「ハラール対応となると制約が厳しすぎて無理というのがこれまでだったが、日本料理店に活路が見いだせる試作だった」とのコメントがなされた。

