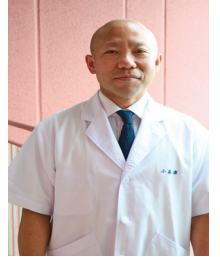




鯉ノ松笠焼き
筍合せ

早川友博会員
「小嘉津」



熟成させ焼き物としての鯉の真味を引き出す

鯨を除いては鯛よりも上位にあったとされてきたのが鯉。特に大阪においては淀鯉が全国に知られるほどに有名であり名物であった。そんな大阪で生み出された鯉料理も多い。今回は、大阪料理に欠かせない鯉を甘鯛よりも見事にその鱗を松笠焼きにした一品が披露された。時期は少し早い鯉は端午の節句に食卓のぼったことから寒鯉だけでなく春から初夏にかけても活用できる魚のひとつともいえよう。

川魚といえば鮮度を愉しむ泳ぎが定番とされるが、焼物なら熟成味を愉しむことができる。ここでは捌いた鯉を2日ほど氷をあて寝かせている。これにより皮目のぬめりや臭いも除くことができる。三枚に卸した身を骨切りした後に串打ち。鱗に熱した油をかけながら松笠のように立てていく。身の側も焼き水分を除き、焼きタレを掛けて仕上げる。筍は常のごとく下湯がきし、淡口に味醂と酒のタレで焼き上げる。

総 評

「鱗の旨さは甘鯛以上で驚いた」といったコメントが寄せられると共に、「鯉の客への供し方」についての質問が多くあった。これに対し早川会員は「鯉のクセを極限まで消すことからファンづくりをしていきたい。いきなり洗いではなく、抵抗なく食せるところから、鯉を馴染みある味として浸透させることが大切」との持論を披露した。





碓井豌豆とアスパラの
播り流し片身替わり

松尾英明会員
千里山「柏屋」



春の前菜に相応しい彩りと味わいの互（かたみ）替わり

片身替わりとは文様の世界において使われるが、大阪においては互（かたみ）という字をあてる。たがいに異なったものがひとつになることでそのメッセージ性を高めるのだ。今回の試作においては春の彩りを食べ手に伝えるという趣向と、さらにはこの後に続く料理にも、こうした互違いの面白さを予感させる。前菜として位置づけられるであろうこの料理の両主役は大阪羽曳野市の碓井豌豆とホワイトアスパラ。いずれの食

材も塩加減が大きなポイントとなる。「春苦味 夏酢ノ物 秋辛味 冬は油と合点して喰え」とは食養学でよく云われる。それだけに炭酸や塩などは味を引き出す程度にし苦味を抜きすぎないように心がけたい。播り流しは、豌豆は二番出汁でアスパラは煮切り酒と塩で味や濃度を加減し、その下には煮切り酒で戻した唐墨と毛蟹のほぐし身を配することで、春の味わいに大きな旨味を加えている。

総 評

「春というメッセージ性の高い料理」「唐墨を煮切り酒でもどすというのも面白い」といった評が多く聞かれた。畑会長からは「アスパラを太白で炒めているが、素焼きにした方がより甘味が出たのではないか。またせっかくの毛蟹等がもう少し目でも楽しめる工夫があれば、さらによかったのではないか」とのアドバイスがあった。





八尾若牛蒡ノ
春の彩り寄せ

関根文幸会員
和楽「せき根」



春食材の味わいをまとめ引き立てる苦味の効果

若牛蒡の収穫時期は秋と春。秋は地下の牛蒡を残し主に茎を食する。秋時期の葉はアクが強く食用には適さないが、霜でいったん枯れた葉茎も春に再生したものはアクが少なく香りがよい。今回の試作ではこうした若牛蒡の牛蒡部や茎を酢仕立てにしジュレに、葉は乾燥させパウダーとしてその苦味を味わいのポイントとして活用している。これら葉牛蒡の独特な苦味を使った山海春食材の彩り寄せ、という趣向である。

牛蒡は湯がいたものを裏漉しにかけ三杯酢をアガーでゼリー状にしたものと合わせる。これに加えて、葉を灰汁で湯がき、水にさらし天日で干したものを当たり鉢で粉末にしたものを仕上げに使用している。コゴミやタラの芽などの山菜類に加え貝柱にホテル烏賊そして生ウニを一椀に合わせているが、いずれにも若牛蒡の苦味あるジュレがマッチしている。これが春の苦味の効果であり持ち味なのかも知れない。

総 評

「ボリュームがあるので前菜ではなく酢の物としての一品として面白い」「生ウニがアクセントになっているのがよかった」などのコメントが寄せられていた。運営委員からは「ジュレではなく、ブレンダー後に乳化させるだけでよかったのでは。ジュレだと掛けず下に敷くだけでよいのでは」といったアドバイスがなされた。

