

オオズワイ蟹
播り流し板倉誠司会員
旬菜「喜いち」

湧い（大量発生し）た食材を大阪的料理で活かす

北海道でオオズワイ蟹が湧いて（大量発生して）いる。食品流通の進んだ我が国では、かなりの鮮度で中央市場などへ運び込まれる。ただし、オオズワイと呼ばれるほどに成熟した蟹ではなく、未成熟な小ぶりなサイズが多く獲れている。それゆえに市場価格が低く、また関西圏では食習慣も薄いことから市場でも持って行き場に苦慮しているのが実情だろう。大阪でも長い歴史の中でこうした大量発生が多く見

られた。例えば古くは鯧やコノシロといったものがそうだろう。こうした食材をいかに活かせるか、そこが大阪料理の真骨頂でもある。ここでは塩茹でしたものを身肉と味噌に分け昆布出汁と合わせ身肉を播り流しとしている。また味噌は同じく昆布出汁と合わせ吉野葛で蟹味噌豆腐に仕立てている。初夏に相応しい冷製蟹播り流し。突き出しや箸休めには最適だろう。

総 評

「蟹の播り流しは、初めて食べる食感」「初夏の冷製一品として面白い」などの評が多く聞かれた。運営委員からは「焼くという工程を加えればさらに蟹の旨さや香りも愉しめたのでは」「口縁が開いた器で供せばさらに、すすり繪的な播り流しを表現できたように思う」といったアドバイスもなされていた。





河内一寸空豆ノ
新緑豆腐

前田武徳会員
味彩匂香「菜ばな」



大阪こだわりの河内一寸豆を豆腐に再生させる

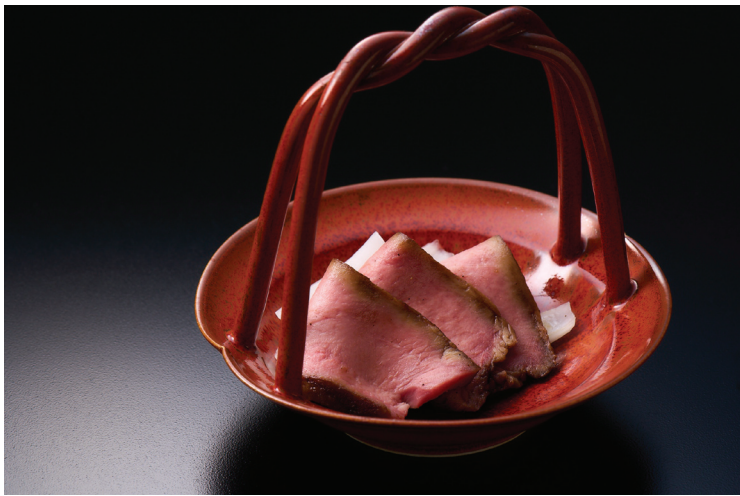
一寸豆のルーツは大阪とされている。発祥説は数有るが、河内一寸空豆として一寸（3cm強）以上のものだけが選抜され品種改良しその名が全国に知られるようになったのは大阪府下に多くあった雑穀商によるものだろう。こうした雑穀商はまた同時に種屋でもあり、全国へ一寸空豆の種を販売していた。味だけでなく豆の大きさにもこだわり続けた大阪の食文化が生んだ空豆ともいえよう。

今回の試作ではこの一寸豆を使つての新緑豆腐。湯がいた空豆を使いこれに豆腐や卵黄を乳化させたものなどをミキサーにかける。さらにこれを湯煎し調味した後にゼラチンで固めることで彩りも美しい新緑豆腐に仕上げている。この豆腐を3つ切り出し、出汁ゼリーを乗せた上に各々、翡翠煮にした一寸豆、タイラギの昆布メ、そしてドライマトを合わせている。

総 評

「色が美しく、また非常になめらかなことに驚いた」「ベースが豆腐なので、食すると口の中で白和え風に変化する」といった評が寄せられた。畑会長からは「ゼラチンを使っているが、ゼラチンらしさを感じさせない。けれども何よりも、豆腐そのものが旨すぎる」とするコメントが述べられていた。





牛舌味噌漬
大阪仕立て

西野保孝会員
山海料理「仁志乃」



焼かずにより生に近い大阪好みの焼き味と旨さを追求

日本では家畜としての牛を食べることに対して禁令が布かれていたことから、料理においては牛（うし）とは呼ばず「ぎゅう」と音読した。よって牛肉は「ぎゅうにく」であり、その調理法は醤油や味醂そして砂糖を多用することで和食としての独自の牛肉食文化を育んできたといえよう。今回の試作では数ある部位の中でも舌部を活用することで、より日本料理的な食材としての意味合いを高めている。

さらに日本料理において尊重される生に近い仕上がりを目指し、60度で30分という低温調理法を用いている。漬地には赤味噌などを煮切味醂でのばしたものを調味しこれに約二昼夜の間漬け込んでいる。味噌の柔らかな塩味の中にほのかな甘みと辛味も感じられるところが、何とも大阪仕立てと呼ぶに相応しいのではなかろうか。何気ない、あしらいの泉州玉葱の甘酢漬けにもまた大阪郷土料理らしさがあり見事。

総 評

「実際は焼かれていないのに、焼いたような味わいがあり、それでいて限りなく生に近い」との賛辞が聞かれた。運営委員からは「60度という微妙な火入れも、牛舌だからこそ生きてくると思う」などの意見と共に「低温調理した後の肉汁をもっと活用すればさらによかったのでは」といったアドバイスもなされていた。

