

[お詫びと訂正]

「月刊専門料理」2011年11月号の本文中に、
印刷工程の不備により以下の誤りがありました。

◆ 98 - 99 ページ

◎今月のテーマ「豚肉」〈前編〉 京料理のころみ 第62回

座談会でのお名前に誤りがありました。

高橋拓児氏のお名前が、高橋義弘氏となっている箇所がございます。

【誤】高橋義 → 【正】高橋拓

正しくはこの pdf データの赤字部分をご参照ください。

ここに訂正するとともに深くお詫び申し上げます。

柴田書店

豚肉

前編

京料理のころみ 62

フランス料理の pate・ド・カンパーニュを日本料理風にアレンジしてみました

——今月は豚肉の前編。栗栖正博氏、荒木稔雄氏、石川輝宗氏、高橋拓児氏の4氏が仕立てを紹介する。

村田 荒木君のは松風焼き？

荒木 いえいえ。フランス料理の pate・ド・カンパーニュを和風にアレンジしたものです。最初は普通に pate を作ってみました。やはり豚肉の風味が前面に出てしまい、これでは日本料理にしづらいなあ、と。そこで、pate の材料にサンショウウやゴマを使い、さらに仕上げに酢味噌をかけて、豚の臭みをマスキングしました。

中東 酢味噌の酸味が、コクのある pate の味わいを引き締めてますね。それと、pate と酢味噌、pate とマイタケ、pate とワケギ——それぞれの相性がすごくいいと思います。

園部 豚肉って、日本料理店で提供するのが難しい素材だと思うんです。個性を出しすぎると繊細な日本料理から離れていってしまいます。そういう意味でこの料理は、豚の風味も感じられるし、かと言ってくどくもない。とてもバランスがいいと思いました。

高橋義 中に入った松ノ実の触感もいいアクセントになっていますね。それと、pate が本当にしっとりとした仕上がっていて、おいしいです。pate の材料は何ですか？

荒木 豚の挽き肉と塩、濃口醤油、京桜味噌（*編集部注 96頁参照）、砂糖、

全卵、生クリーム、コニヤック、シヨウガの搾り汁、サンショウ、それに：鶏の肝臓も合わせてます。豚肉だけやと、全卵や生クリームを加えたとしても、蒸し上げた時にどうしてもパサパサしてしまうので。

栗栖 ん、確かにしっとりとはしてるけど、鶏の肝臓を入れることで豚の個性が消えて、逆に鶏の肝臓の風味が前に出てしまう気がするなあ。

高橋拓 食べた後に鶏の肝臓の風味が残りますね。

荒木 もちろんしつかりと血抜きしてるんやけど、それでもやっぱり肝臓の臭みが残るんやなあ。

石川 どうして鶏なんですか？ 豚の肝臓じゃあかんかったんですか？

荒木 豚の肝臓やと、鶏よりもっと臭みが強いんよ。

村田 加熱はどうやったん？

荒木 78℃のスチームコンベクションオープンで1時間加熱しました。

村田 豚足を煮込んでゼラチン質を取って、それを pate に少量入れて蒸したらどうやろう。pate はタンパク質の凝固作用で固めるわけやけど、さらにゼラチン質の凝固作用も利用することで、もっと低温・短時間で固まるやろうし、鶏の肝臓なんか入れんでも、加熱時間が短いぶん、しっとりとした仕上がらんちゃうかな。……次は拓児？

高橋拓 はい。召し上がっていただく前に、まずは説明からいいですか？

村田 また、ややこしいぞ（笑）。

高橋拓 （笑）。以前にイタリア料理のラルドを食べた時、クジラの皮下脂肪と味が似ているように感じたことがあったんです。昔ながら製法のラルドは、豚の背脂を塩漬けにし、大理石の槽に入れて、180日間ほど熟成させて作ります。その大理石は、高濃度の炭酸カルシウムで構成されていて、槽内の酸素やイオンを自然に入れ替え、内部の酸度とアルカリ度を保つ効果があるらしく、これがラルドの熟成に適しているそうなんです。この熟成によるとろける舌触りが、不飽和脂肪酸を含む

クジラの脂肪とラルドの風味が似ている、調べてみたら共通点があったんです

クジラの皮下脂肪に似ていると思ったんです。

石川 そうなんや。

高橋拓 で、クジラの皮下脂肪を白味噌をベースにした炊き地で炊く「もちクジラ」という料理を、クジラの代わりに、昔ながらの製法のラルドを使って作ってみました。言わば、もちラルド（ですね（笑））。今回は違いを確かめてもらうため、クジラも少量入れました。食べ比べてみてください。

石川 なつかしいなあ、このにおい。修業時代を思い出すわ。

村田 うちの親父がよう作ってたわ。昔は冷凍技術が発達してないから、京

都で夏場に海のものを出すのが難しかったんやね。それで、クジラの皮下脂肪を長期保存できるように塩漬にしたものを、夏場に水でもどして、糠でゆがいて使ったわけや。せやけど、酸化してるもんやから、もちクジラを作ると厨房が臭くなんねん。

栗栖 村田さん、もちクジラ嫌いなんでしょ？（笑）

村田 臭いのがあかんねん。一同（笑）

栗栖（笑）。でもこれ、クジラの皮下脂肪に比べてラルドはまったく臭みを感じへんわ。のどしもしもええし。今、クジラは高価やし、簡単に手に入るわけやないから、ラルドで代用するのは有効かもわからん。

高橋義 具そのものよりも、ラルドやクジラのみみが溶け出した、この煮汁がおいしいですね。とろっとしていて。荒木 乳化してるんやろうな。ただ、本来のもちクジラに比べると、ちょっと上品すぎるかな？ ささがきゴボウと一緒に炊かず、生のまま使ったら、野性味が出て、もっとパンチのある味になったと思うわ。

中東 ラルドがどうしても単調な味わいやから、ラルド自体にサンショウの香りをつけるとかしたら、変化が出てよかったですね。

村田 ラルドは臭みもほとんどないし、他にも使えそうやな。淡白な自身の魚を開いて、中に挟んで焼き上げて、脂

つ氣を加えたりとか。いずれにせよ、



日本料理に仕立てるなら、ラルドをあまり前には出せんやろうから、調味料的な使い方に限られるやろうけど。

石川 次は私のを。豚肉を椀種にしたお椀です。まず、豚挽き肉に豆腐よう（*編集部注 97頁参照）と塩を混ぜて1日おき、ゆでたサトイモを裏漉ししたものを加えて、さらに1日おきます。それを丸に取って、中に薄切りに

沖縄の家庭料理「イナムルチ」をヒントにしたんやけど、ゴーヤは合わんかったかな

園部 箸で持ったかぶりつかないと食べられせんね。でも、味はおいしいと思います。豚のロース肉で巻くことで、巻いた普通の豚肉と、中の豆腐ようで和えた豚肉との風味の違いもわかりますし。

高橋義 加熱することで、豆腐のような発酵した香りが、もわっと上がってきていますが……そこは好みが分かれるところだと思えますね。

栗栖 豚肉だけじゃなくて、どうしてゴーヤを入れたん？

石川 沖縄に「イナムルチ」いう、昆布やカツオのだしに甘口の白味噌を溶いた煮汁で、豚のバラ肉やコンニャク、シイタケ、カマボコを煮る家庭料理があるんですけど、今回はそれをヒントに作ったんですわ。で、沖縄の料理やからゴーヤを使おう、と。試してみたら、意外と合うたんです。

荒木 そない、合うてないと思うけどなあ。ゴーヤの強烈な個性が、せつかくのおいしい煮汁を台無しにしてもう

した餅を入れ、豚のロース肉の薄切りに巻いて蒸しました。煮汁は、昆布だしに白味噌を溶いて、焼いたシイタケを入れて香りを移したものです。

高橋拓 この煮汁、コクがあつておいしいですね。

荒木 豚肉と白味噌の相性もええな。

栗栖 セやけど、この豚肉……食べづらいよ。箸で切れへんし。

てる気がするわ。沖縄にこだわったことやけど、ゴーヤやのうて、ゴボウのさがきやニンジン、ダイコンなんかでよかつたんちゃう？

高橋拓 あれ、それって……。

荒木 あ、豚汁や(笑)。けつきよく、定番のものになってもうたわ(笑)。

一同 (笑)

村田 ん、ルール違反が多すぎるな。これが味噌汁やったら、この四寸〜四寸二分のお椀を使うたらあかんし、これを煮もの椀とするんやったら、吸い

地は150cc、椀種はおよそ50gで、箸で簡単に切れるものでないとあかん。それと、彩りを添える椀づまと、香りを添える吸い口が必要や。ゴーヤをつまとするなら、それとは別に吸い口としてカラシやサンショウなんかを添えんと。新しいことに挑戦するにも、日本料理のルールに則ってやらんとあかんと思うよ。

栗栖 最後は私ですね。豚肉をいかにしてバリバリの触感に仕立てるかが、

今回のテーマです。で、クリスマスケーキというのを作ってきました。

高橋拓 またまた、そんな名前(笑)。

栗栖 まあ、名前はいいとして(苦笑)、自家製の焼き麩の上にネギ味噌をぬって、その上に今回の主役であるカリカリの豚肉をのせ、オープンサンドのよう仕立てにしました。まずはどうぞ、召し上がってください。

高橋義 いただきます……あ、確かにすごいバリバリしてますね！

荒木 皮がバリバリしていて、噛むとじわーっと肉汁があふれて……旨みを閉じ込めている証拠ですね。どうやって作るんですか？

栗栖 まず、皮付きの豚のバラ肉を10cm四方に切って、皮面が平らになるように豚の側面に数本、十字に串を打って固定し、5分間ゆでるんよ。次に豚肉に強めに塩をふって、皮面が平らに

豚肉の皮をバリバリに焼き上げるためにいろいろと試して、たどり着いた手法です

栗栖 何度もしたよ(笑)。まず、焼いている最中に、下手に串で突いて火の入り具合を確認しようもんなら、中の肉汁が上がってきて、せつかくバリバリになった皮が、肉汁を吸ってフニャフニャになってしまうよ。

園部 複雑ですが、おもしろい手法ですね。何かをヒントにしたんですか？

栗栖 皮目に重曹をぬることと、280℃のオーブンで焼くことは、実は中国料理のシェフに教わったんよ。詳しくは聞けなかつたんやけど、それを手

なるよう重しをし、一晚冷蔵庫に入れます。で、皮目に格子状の包丁目を入れて、その包丁目に重曹と水を合わせ、たものをぬり込みます。

中東 え、重曹ぬってるんですか？

栗栖 そうなんよ。で、2時間くらいおいておくと、重曹が乾燥して白く浮いてくるんで、そのタイミングでオープンに入れます。最初は280℃のオーブンで10分間焼いて皮をバリパリにし、次に250℃のオーブンで15分間焼いて、中まで火を通します。

石川 複雑な工程やなあ。

栗栖 オーブンで焼く最中に、ところどころ焦げてくるんで、3分ごとに、その焦げたところに霧吹きで水を吹きかけて、焼き上がりが均一になるように調整します。成功すると、バリバリの焼き上がりになるというわけや。

石川 失敗もしはつたんですか？

がかりに、いろいろ試したんや。

高橋拓 この料理自体、中国料理の前の盛合せなんかで出てきそうなんです(笑)。

村田 中国料理の火入れの技術はすばらしいものがあるからな。フランス料理のシェフが日本料理のだしのとり方を学ぶのと同じように、われわれも他のジャンルの技術を積極的に学んで、日本料理に取り入れなあかんと思うわ。技術に国境はないねんから。

——次回は豚肉の後編。



●ご意見をお寄せ下さい

この連載へのご意見や感想、ふとした疑問などを編集部へお寄せ下さい。

FAX / 03-5816-8272

e-mail / s-ryori@shibatashoten.co.jp

研鑽会担当まで