

【お詫びと訂正】

『月刊専門料理』2023年8月号に誤りがございました。

◆71頁「パスタに役立つ！ 使える自家製アイテム」

左上に掲載の「レンズ豆味噌」の写真が誤っておりました。

正しくは、以下のPDFデータをご確認ください。

関係者各位および読者の皆様に謹んでお詫び申し上げますとともに、ここに訂正させていただきます。

柴田書店『月刊専門料理』編集部

レンズ豆味噌

レンズマメ(イタリア・ウンブリア産)をやわらかくなるまで煮た後、塩と米麴を混ぜ合わせ、時々かき混ぜながら半年間ほど冷暗所で熟成。レンズマメの穏やかな風味と甘みを感じる味噌となる。さらにねかせると色濃くなり、深い味わいに(写真は約1年熟成のもの)。ソースに少量を加えてコク出しなどに使う。

(イル プレージョ)



鮎魚醬

アユを重量の25%の塩に漬け、表面を「魚が発酵する時のネガティブなにおいを抑えてくれる」(坂本氏)という酒粕で覆い、半年間以上発酵させる。シンプルなパスタでパルミジャーノの代わりにうまみの要素としてかけたり、ジャガイモをはじめ「丸い味わいのでんぷん系」具材のパスタに合わせたりすると効果を発揮。

(チェンチ)



シケレペ 黒大豆味噌

黒大豆、米麴、塩で仕込み、スパイスとしてミカン科の樹木、キハダの実(アイヌ語名シケレペ)でオレンジの果皮に似た香りを加えた味噌。まろやかな熟成味があり、ヒラメなどの魚や肉のマリネ、ラグーに使用する。

(TAKAO)



ホタテのヒモの 麴漬け

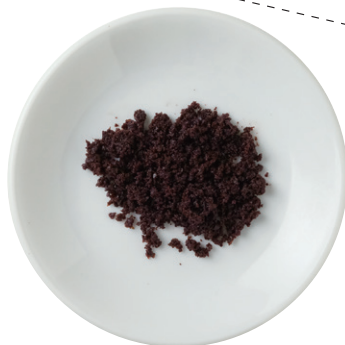
ホタテを掃除した時に出るヒモを乾燥させ、米麴、塩、ひたひたの水を加えて常温で約半年間発酵。貝特有のうまみにボリューム感と濃厚さが加わった仕上がりで、パスタではコク出しに利用。「コショウとホタテが合う」(坂本氏)ことから、塩漬けの黒粒コショウと合わせてリゾットに用いることもある。

(チェンチ)

黒オリーブの パウダー

塩水漬けの黒オリーブを80°Cのコンベクションオーブンである程度乾燥させた後、50°Cの食品乾燥機でカラカラになるまで乾燥させ、ミルサーで挽く。味のアクセントとして、汁気のないパスタなど、料理の仕上げに皿にふりかける。

(イル プレージョ)



酢漬けの ケイパーの乾燥

酢漬けのケイパーを50°Cの食品乾燥機で1~2日間かけてカラカラに乾燥させたもの。サクサクと軽いスナック菓子のような歯ざわり。この食感で香りと酸のニュアンスのアクセントをつけたい時に、仕上げに数粒を散らす。

(イル プレージョ)



乾燥・ パウダー

鮎ずしの飯の パウダー

ふなずしの飯(いい)を加熱し、昆布だしとともにミキサーにかけ、乾燥させてから粉末に。加熱と乾燥をすることで臭みは抜け、カラスミを合わせると負けてしまうような繊細な素材や、ひと味欲しい時に酸味とうまみを補う目的で利用。同店では、パスタのほか、シラウオのフリットにかけるなどしている。

(チェンチ)



アンチョビ パウダー

アンチョビー(イタリア産)を約100°Cのコンベクションオーブンで約1時間加熱後、徐々に温度を下げて適度に乾燥させ、約50°Cの食品乾燥機で約2時間、カラカラになるまで乾燥させたら、ミルサーで挽いてふるいにかける。岩坪滋氏曰く「うま味爆弾」。隠し味的にうまみの補強に使うほか、シンプルな仕立てのパスタにカラスミのパウダーのようにふる。

(イル プレージョ)