



- ① 煮切り酒または水1で、八丁味噌(最適だが塩分の強い味噌なら良い)1を煮溶かす。
- ② ①をキッチンペーパーか布で漉したもの(煮貫の素)。
- ③ 鍋に出汁5、煮貫の素1、砂糖0・5に差し昆布、削り節を入れて煮る。
- ④ ③を煮詰めて味を調える。
- ⑤ ④をキッチンペーパーか布で漉す。
- ⑥ 麵つゆの出来上がり。

料理人は、お客様の立場になって料理を作らなければなりません。大きな施設では原価率ばかりを基準に考え、実際の売上が落ちているにも関わらず、店舗の利益を優先しています。これも正論です。料理人は経営並びに営業も考えてバランスの良い料理を考えなければなりません。

売上げが落ちた
 客数が減った
 客単価が落ちる
 売上高 客数 × 客単価

いろいろなものに合いますので、新しい味噌の提案として調理に取り入れてほしい調味料の一つです。天つゆの一般的な割合は四・二・一ですが、五・二・一にするなど出汁を利かせた薄味にして、味のオリジナリティーを出して他店との差別化する工夫も図っていかなくてはならない時代です。

調理の工夫



煮貫・煮貫の素

今回の煮貫は、九月号の煎り酒と同じように、江戸時代に醤油の代用として蕎麦つゆやうどんつゆに使用され、現在のたれの語源になったともいわれています。

煮貫とは、江戸時代の料理本「料理物語」に、味噌五合、水一升五合、かつほ二ふし入れせんじ、ふくろに入れた候、汲返し汲返三辺こしてよし」と記述があります。

これは、味噌一に水三で溶いて布袋に入れ、自然に滴り落ちる液体(生垂れ)をとり、生垂れに鰹節を入れて煮て再度漉したものが煮貫ということになります。

味は、醤油ベースの麵つゆよりも角がなくまるやかで鰹出汁の風味と旨みに、ほんのり味噌の隠し味が利いた和の味わいが引き立つたれです。

現代風にアレンジした煮貫の素をつくってみました。宴会等で残った「爛さまし」を、無い場合は煮切り酒一・五々に水一・五で赤味噌1kgを溶いて、布か紙で漉して「煮貫の素」にします。

醤油や他の調味料と同様の調理に使い、味噌を直接に使用するよりも味に風味がありまるやかなので、料理の幅が広がります。蕎麦やうどんなどの麵つゆはもとより、味噌を加工した調味料ですから、元来味噌を使った料理には何にでも合います。例えば、鯖味噌の味噌の代りや鯖節掛の醤油の代りに煮貫の素を使用したり、焼鳥や焼き肉の隠し味などいろいろ



武田 博行
 料理研究家 比呂武
 196peace
 (港区赤坂)

WASABI
 COOKING CLASS

Learn Japanese Traditional Cuisine
 with our top chef Hirotake

At Spark Lounge
 3 Chome-30-9 Asakusa Taito-ku Tokyo-to 111-0032

info@wasabicookingclass.com

