



## 調理の工夫

## 燻(薫)製

### 燻製セット

鮫肝、チーズ  
白子、明太子  
鶏もも、  
蛸、サーモン  
もも  
ミンチ  
ミンチ  
マト  
織切り  
じゃが芋



武田 博行  
料理研究家 比呂武  
創コーポレーション  
和酒和肴 せんごく

当店のコンセプトは、新鮮な旬の魚介類を肴に季節限定や入手難な希少の日本酒と焼酎をという、美味しい刺身には美味しい酒で楽しんでいただきたいというものです。

どんなに美味しいものでも売れ残りや余りが出るのを考慮に入れながら、その先の調理法を工夫して食材のロスを出さないのが一人前の料理人だと思います。さらに、これからの時代は、それらの食材で付加価値を高める商品を開発する努力も求められていますので、その店しか食べられないようなひと工夫凝らした料理を提供していかねばならないのではないのでしょうか。

今回もこの雑誌の企画のための調理ではなく、当店で日頃の営業で提供している調理の工夫を紹介させていただきま

す。燻製というのは、香りの良い木材のチップを高温で熱して出た煙で燻しながら薫り付けと殺菌を同時に行え、腐りやすい食材を長期保存できるようにした調理法です。

燻製法には三種ありまして、一五〇〜三〇〇℃で一〜四週間かける冷燻には生ハムやスモークサーモンが適しており、

三〇〜六〇℃で数時間〜一日ほどかける燻製は一般的にいわれている燻製のことです。長期保存ができベーコンやジャーキーに適し、八〇℃以上の高温で燻す熱燻は加熱調理されるため手軽にできるが食材の長期保存には適していません。

調理人が調理場で設備投資もなくてできるのは熱燻です。中華鍋に桜チップ三〇g、ザラメ三〇gを入れて混ぜ合わせ、焼き網を鍋にかけて燻製する食材をのせ、天地を切り抜いた一斗缶を被せて鍋との隙間をアルミホイルで塞ぎ、天も

アルミホイルで被い強火で七、八分燻製します。

蒲鉾、半片などお馴染みの食材から鮫肝や明太子など日持ちする食材、野菜類まで幅広く使え、一味も二味もことなつた風味を引き出し付加価値を高めます。そのためのポイントとしては、燻す時間とチップの種類・分量とザラメの分量に、食材に塩を振って下味を付けるとともに、かき風干しして水気を出すことで、より風味のある燻製に仕上がります。食材により醤油浸し、塩麹漬、味噌漬などにしてしっかり下味を付け、風干してから燻製するのもよいでしょう。

燻製は燻して風味を香ばしくすることから燻製とも書くように、保存技術の発達した現在では、保存というよりは食感や風味を味わう楽しみに嗜好も変わり、燻製のほうが時代に合っていると言えます。そのためにも残り物の食材の調理法としてだけでなく、そのお店に適した食材でチップ等を工夫して独自の風味を創り出していくことが調理人の仕事だと思います。



① 中華鍋に桜チップ 30g、ザラメ 30g を入れ混ぜガス台にのせ、上に焼き網をかけて下処理した牡蠣をおき、一斗缶を被せて上をアルミホイルで塞ぎ強火にかける。



② ①を数分火にかけると燻製してくる。(実際は燻製中なのでこの時点では開けない) この後、中火にする。



③ 傾合いを見計らって燻製の状態を確認する。燻しすぎると酸っぱくなってしまいます。



④ 食材にもよるが、七、八分燻すとレンガ色になり燻製の出来上がり。



和酒和肴  
せんごく

〒170-0013  
東京都豊島区東池袋  
1-12-10 ヤンズビル 6F  
TEL: 03-5391-7376



助手  
水野谷 雄平さん



助手  
村田 和枝さん