



調理の工夫

当店のコンセプトは、新鮮な産直の旬の魚介類や野菜に肉類など素材にこだわりひと手間工夫した料理と、季節限定や入手難な希少の日本酒に焼酎、国産の地ビール、ウイスキー、ワインをという、美味しい料理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。

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。そこで、六月号では素材への調味料にこだわって調理した一品を紹介させていただきます。

数年前から欧米を中心にワインに似た香りと風味で日本酒の吟醸酒ブームが起きて、さらに来年にオリンピックピックを控えて日本料理とともに楽しめる吟醸酒も目当てのひとつとして外国からの観光客が押し寄せています。そんな絶好な機会をとらえた調理の工夫です。

料理と日本酒の組み合わせだけでなく、料理の調味料としての日本酒

の役割、効用というのは昔から酒塩、酒蒸し、酒洗いやなどいろいろなかたちで使われてきました。

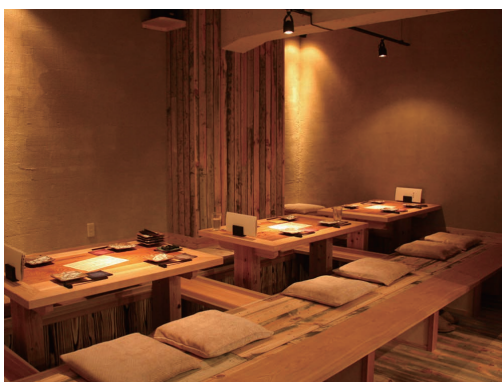
日本酒と料理ということで、食材に日本酒の風味を加えるために酒粕を調味料として使いました。

酒粕は近年、数多くの栄養素を豊富に含み、健康や美容によいと再評価され、ジャパニーズスーパーフードとして注目されている発酵食材です。酒粕はご存じのように、蒸した酒米と米麴に水を加えて発酵させた醪（もろみ）を、压榨して出た液体が日本酒で、搾った残りの固形分のことです。酒粕には、たんぱく質、炭水化物、脂質、食物繊維、ビタミンB系、ナイアシン、アミノ酸、酵母などが含まれメタボやコレステロール減少、美容効果などにも有用であるといわれています。一般的な市販品では加熱処理されていて、熱に強い食物繊維やミネラル分は減少しませんが、酵母やビタミン系はほとんど破壊され、風味や香りもとん

でしまっていますので、生の状態の酒粕を使用することがポイントです。

そこで当店では、蔵元さんとの取引がありますので、吟醸酒の酒粕を分けてもらい使用しています。たまに今回は八戸の八仙さんから頂いたものがありましたので、使わせていただきましたが、酒粕自体も酒と同じようにそれぞれ個性があつて使分けられています。例えば、蔵元さんの自慢のお酒が年二回出荷されますと、良質の酒粕も二回届きますので、一番飲み頃の酒を提供するとともに銘柄の同じ酒粕を使った料理をお出しして、より一層日本酒と料理の相乗効果が堪能していただけたらという発想ですね。

今回は赤魚鯛を、西京味噌三に酒粕一、三五八漬の素一割に塩麴を少々加えて床に漬け込みました。そのほか、押しした豆腐の味噌漬や粕汁、デザートまで幅広く利用できます。



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

<器協力> 豊栄
新宿区北新宿 4-13-10
TEL：03-5386-8391



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

調味料としての 酒粕

焼
物

赤魚鯛粕漬
紫じゃが
芋羊羹
新生姜
梅酢漬け
紫キャベツ
甘酢漬け