



調理の工夫

糠漬でひと味プラス

本柳葉魚
糠漬砵巻焼



武田 博行
料理研究家 比呂武
(株式会社 DCREATE)

当店のコンセプトは、こだわりの食材でお酒にマッチした和を基調にした創作料理を提供しつつ、敷居の高い居酒屋感覚でご利用頂ける店を目指しています。

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。

よく手入れされて年季の入った糠床で漬けた漬物は、一流料理人の味に匹敵するものです。今回は、長年用いている私の糠床で漬けた食材を、発酵菌の力でひと味もふた味も味の深みと広がりパワーアップさせる料理です。糠床自体の善し悪しで決まることですから、今日明日には仕込めませんが、西京味噌などに

漬け込めばそれなりの味が出せると思います。

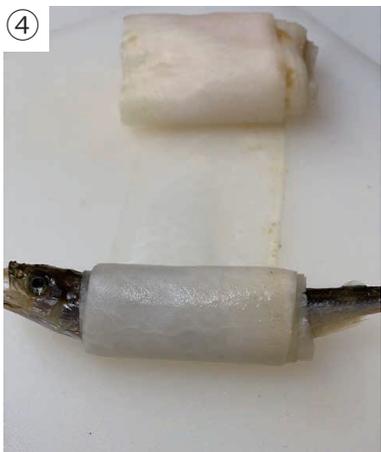
あるとき、ごく短時間で大根の漬物をと迫られて思いついたのが、桂剥きにして漬けてお出ししたところ、酒のつまみにピッタリだと評判

が良かった。これを応用したのが今回の本柳葉魚糠漬砵巻焼です。当店では本柳葉魚が一尾六〇〇円で、器に一尾盛ってあしらいや添え物を添えても、柳葉魚では絵になりません。そのうえ柳葉魚は冷凍ものですか

ら、上手に解凍してもドリップが出て旨みが流出しますので、西京味噌や三割に漬けるのもいいでしょうが、干物ですから同じくらいの塩分濃度の糠床に漬けてみたところなかなかいい味に仕上がりました。



②を浅漬にして取り出す。



②の大根桂剥きしたもので、③の柳葉魚を巻く。



①桂剥きにした大根は、お新香にする糠床に直漬ける。(野菜系と肉系は別々の糠床に漬ける。)



③柳葉魚は、①のお新香にする糠床から床分けしてタッパ等の容器に移し、サラシや寒冷紗に挟んで漬ける。

そこで、先の桂剥きした糠漬にした大根で糠漬にした柳葉魚を巻き、焼いて頭と尾をはね、一口大に切り分けて写真(二人前)のように提供しています。本柳葉魚と樺太柳葉魚の差別化ではなく、料理としてあのお店はひと手間かけてやっているよね、という料理技術の差別化を図ることも大切なことだと思います。

それには、料理の基本が出来ていないと、工夫とか発想ということには繋がっていかないものだと思いますね。

たいまる 鮮魚鮮菜 鯛縁

〒350-0231
埼玉県坂戸市泉町 3-3-8 108
TEL: 049-299-6653

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

