



炊合せ風ぶり大根



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、敷居の高くな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。

今回はこの時季、お酒に最適なぶり大根を紹介させていただきます。ぶりは頭や中骨、アラで出汁を取りますので、最低でも半身で仕入れます。

大根は好みに切り分けて面取りし、米のとき汁か米糠を加えて下茹でします。ぶりは卸して、上身は柵にとり刺身用に保存しておき、頭とカマ、中骨、アラに庖丁し塩をしておく。中骨は焼いて、酒と水を入れて沸騰させないで数時間とろ火に掛けて骨髓から出汁を取る。その他の部位は、大鍋に水を沸騰させた中で泳がせ、脂が浮き出てきたらポウル

に入れて水洗いし汚れや血溜りを取る。

ぶり大根をつくる場合に大事なことは、大根にぶりの旨みを吸わせることだと教えられました。たしかにそうなのですが、カマや頭（ほお）は大根と一緒に炊くと大根にぶりの旨みと脂が取られすぎ味が落ちてしまうところから、大根は中骨から取った出汁とアラで味を付け、カ

マと頭は別に炊いて、それぞれの食材の旨みを引き出す調理の工夫を試みました。

鍋に水を入れ下茹でした大根を入れて茹で、沸騰してきたら中骨から取った出汁、アラ、酒を入れて炊き、醤油で調味してしつかり味を付けておきます。別鍋で、カマと頭は酒と醤油でちよつと味が染み込むくらいに炊き上げておき、一緒に盛り付け

てお出しします。

別々に炊いていますし、大根は一回でかなりの量が炊けますので、とっきの時に大根だけでも一品として提供できます。また、刺身用が残って酸化すると変色しますので、フライパンでバター焼にして炊いた大根と合わせて一品になりますし、烏賊と合わせて烏賊大根にもなります。今の時代残念ながら、じっくり時

間をかけて調味していきける料理を提供していきけるだけの人手がありませんから、どこかで手を省くような料理を考えていかないと生産性が上がらないのが現実です。



① 中骨をとろ火でじっくり煮込んで髓液の出汁を取る。



② 大根を①中骨の出汁とアラに、酒と醤油でしつかり味を付ける。



③ カマと頭は酒と醤油でちよつと味が染み込む程度に炊き上げる。



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

