

オンライン日本料理 フォーラム Report

昨年、新型コロナウィルスの影響で中止となった柴田日本料理研鑽会主催「日本料理フォーラム 2020」が去る3月1日、オンライン（配信時間：2時間）により開催された。当日、披露された料理を紹介する。



味醂、酒、醤油、たまりを凍結させた後、0°Cに解凍して出たドリップを使った養殖鰯のあら煮。最初にアルコール度数が高くアミノ酸量も多いアイス酒と水で煮て養殖魚特有の臭みを飛ばし、うま味が凝縮されたアイス醤油、アイスたまり、アイスみりんで味付けすることで煮る時間が短縮でき、バサつきのない仕上がりになる。「これからは養殖魚をおいしく料理する技術が必要となります」と拓児氏。「天然が良くて養殖が悪いという概念は見直すべきだね」（村田氏）



木乃婦
高橋拓児さん

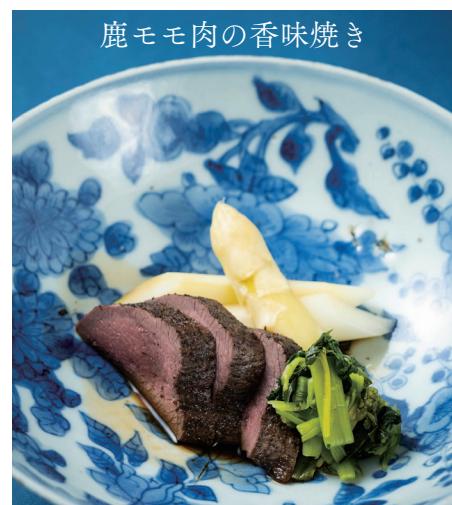


醸造用糖類や醸造用アルコールを添加しない純もろみ仕込みと長期醸造熟成で生まれるキレイの良い上品な甘さと濃醇な味わいが特徴。

問い合わせ先 株式会社角谷文治郎商店 愛知県碧南市西浜町6-3 ☎ 0566-41-0748



濃口醤油、八丁味噌、蕗の薹とホワイトリカーカーを攪拌し、太白胡麻油を加えて湯煎して香味あぶらと香味液を作り、軟らかく煮て酒、香味液、濃口醤油、黒糖、味醂で味付けした鹿スネ肉と、香味あぶらを塗って焼いた竹の子、グリーンアスパラとを炊き合わせる。「研鑽会では初めての香味あぶらと香味液がすごく良いね」（村田氏）



鹿モモ肉にミックススパイスをまぶしてマリネし、香味あぶらと共に64°Cで1時間真空調理して冷まし、提供前に温めて炭火で炙り香味液と金柑蜜を合わせたソースを添える。「淡泊な鹿肉は清涼感のある香りが合うのでスパイスと香味あぶら両方の香りを纏わせました」と義弘氏。「意外と柔らかくて食べやすいね」（拓児氏）



瓢亭
高橋義弘さん



生の胡麻を圧搾製法で絞った胡麻油は香りがなく、豊かな胡麻のうま味とすっきりとした後味で、素材の持ち味を生かす。

問い合わせ先 竹本油脂株式会社 愛知県蒲郡市浜町11 ☎ 0533-68-2116



柚子窯焼

野菜のへたや皮を水で煮て出汁を作り、小葉、金時人参、九条葱、里芋、粟麩それぞれを野菜出汁と調味料で炊く。野菜と粟麩を柚子味噌と共に柚子窯に入れてオーブンで焼き、仕上げにAMGHバーナーで焼き色を付け、柚子の香りを際立たせる。「昔のように八方地ばかりで炊くと個々の野菜の味が感じられなくなるので、それぞれ違った味に炊いてメリハリつけるのが重要。スチームコンベクションで下茹でしたり炊いたりすれば手間が簡素化できます」と村田氏。



菊乃井
村田吉弘さん



特殊な素材を用いたAMGHバーナーは炭火と同様の遠赤外線を発してガス臭さを消し食材の味と香りを向上させる。今年3月には海外各国に特許申請している中の1か国オーストラリアでも国際特許取得済み。

問い合わせ先 株式会社菜の花商事 神奈川県秦野市横野89-5 ☎ 090-3515-6429

「オンライン日本料理フォーラム 2020」は今回、蕗の薹の花商事、株角谷文治郎商店、竹本油脂（株）三社の協賛を得て、通常よりコンパクトな形で開催。「SDGsを考える日本料理」をテーマに村田吉弘氏が野菜、高橋拓児氏が魚、高橋義弘氏が肉の料理を披露した。

「京料理はSDGsそのもの」と語る村田氏が提案したのは4種類の野菜と粟麩を提案したのは4種類の野菜と粟麩を野菜の出汁で炊き、柚子味噌をかけて焼いた「柚子窯焼き」。二番出汁よりグルタミン酸の多い野菜出汁で野菜を別々に炊くことで個々の風味が生き、柚子味噌とのバランスも図られる。

仕上げに遠赤外線を発するバーナーで表面を炙つて柚子の香りを際立たせた。高橋拓児氏は、凍結させることでアルコール濃度やうま味が凝縮した調味料を使って養殖魚でも臭みのないおいしさ「あら煮」にする方法を披露。それぞ凍結温度の違うアイス酒、アイス醤油、アイス味醂の特性を生かすことでも実現する、天然魚に頼らない日本料理の新しい在り方を提案した。高橋義弘氏は八丁味噌、醤油、蕗の薹の風味を移した香味あぶらを用いて2品を作り、日本料理にあまり登場しない鹿肉の可能性を示した。最後に村田氏が「体に優しく自然に優しい日本料理は、元々あまり自然に負荷をかけないSDGsに添ったものです。料理人それぞれが自分たちの中でSDGsを考えることが、自分の料理にも進化をもたらすと思います」と締めくくった。今後もメンバーを変えて開催する予定だ。



動画は無料でこちらからご覧いただけます



ダイジェスト版
<https://youtu.be/75WYdF8NIkU>



本編
<https://youtu.be/jLyVFLm9JRs>