

あまから手帖 2月号

食材を大切に使い切る

ワークショップに参加した明石市内の4宿の料理人が、規格外の高菜を使用し、美味しく食べてもらうための知恵を絞った。創意工夫溢れる料理の数々に貴重な食材を廃棄せず、大切に扱う料理人ならではの食材愛が込められている。



明石鯛 海苔ふりふり

だしの中で身をふりふりと泳がせる様から「人丸花壇」では鯛しゃぶはこう呼ぶ。海苔と柚子の香りを纏った鯛は絶品。明石産の高菜のしなやかな食感も存分に伝わる。



蟹の飯蒸し 海苔あんかけ

宿泊1人1泊2食付23100円～(2名1室利用。要予約)の一品。凌ぎ。飯蒸しの上にはうずら卵黄の醤油漬け、蟹、蟹味噌、海苔佃煮。あんは海苔と木ノ芽の香りが鮮烈。

料理人の知恵と技術の見せ所です

ひとまるかだん

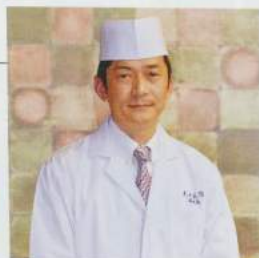
料亭旅館 人丸花壇

1950年創業の老舗。「料亭旅館」の屋号の通り、扱う食材は吟味した一級品揃いだ。今回の高菜も普段なら使うことがないクラスのものだと総料理長の秋川 豊さん。「明石産の高菜は艶やかな黒色が特徴ですから、規格外のもの少し色と風味が弱く感じましたね」。

ふつふつと小鍋の中に沸くのは鯛しゃぶ用のだし。通常はカツオと昆布の一番だして供するが、今回はしっかり炙って香りを引き出した高菜をたっぷり加えた。だしが温まるにつれて立ち上がる磯の風味が何とも食欲をそそる。その中で泳がせた鯛の身に絡んだ明石の高菜は、食感が殊にしなやかでしっかりしていることも伝わる。添えた柚子皮がふくよかな磯の風味に爽やかさを加え、紅葉おろしや炒りゴマを加えれば、味の変化もまた愉快。

凌ぎは、高菜と叩き木ノ芽のあんを飯蒸しに。蟹のだしを吸った濃厚な米の旨みは濃厚だが、コク深くも爽快な高菜のあんが負けてない。日本料理人ならではの技ありの品に、思わず唸る。

総料理長 秋川 豊さん



●明石市大蔵天神町21-22 ☎078-912-1717 ☎(日帰り利用の場合) 11:00～14:00、16:00～21:00 ☎無休 ☎山陽電鉄本線人丸前駅から徒歩3分 ☎40台 ☎必要 ☎はばすべて可 ☎18室 (1～15名)、広間(40～150名) ☎かけはし御前4950円、ミニ会席6600円。瓶ビール825円、日本酒1合715円～。www.hitomaruokadan.com

自動ドア 入口スロープ対応可

