

がしら魚と干し筍  
強飯久保田博会員  
割烹「くぼた」

## 大阪料理の採長補短の精神で小型未利用魚を活かす

ガシラと、関西ではよく呼ばれるがこの魚はいわゆるカサゴ（笠子）として知られている魚。大阪では赤メバルと称されることもあるようだ。今回の試作では未利用魚のひとつでもある小ガシラを日本料理の食材として干し筍と合わせている。

この試作の発想のユニークな点は、小さいという短所を長所としている点にある。つまり小型だからこそ骨も柔らかくペーストに加工できるのではないかというガシラペーストという

着想から生まれたもの。下処理したガシラを蒸し器で骨が柔らかくなるまでもどす。これをミートチョッパーにかけペースト状にしている。こうしてできたペーストを調味しガシラ煮つけ味に仕上げ、これを強飯に淡味を付けた干し筍と共に重ね棒寿司仕立てにしている。どんな魚も無駄にせずその旨味を活かし、不足している食感を干し筍が補う。大阪料理の採長補短の心が感じられる逸品といえよう。

### 総 評

「小さな未利用魚の新しい活用法として非常に参考になった」「干し筍の選択がよいと感じられた」などの評が聞かれた。また、運営委員からは「干し筍が面白い、それだけに小さくカットして使うという手法もあればさらによかったように感じた」とする意見なども寄せられていた。







チラガー（パイ豚）煮凝り  
大阪仕立て三種競味

東迎高清会員  
おおさか料理「浅井東迎」



## 沖縄の食材による大阪好みの煮凝り競味

豚の字にある「豕」は、文字通りに家の字に相通じている。家畜として大陸から沖縄や長崎へ伝播すると共にその調理法も伝わった。中でも肉はもちろん内臓から骨や耳などの顔肉に至るまで全てを使い切るところはまさに大阪料理の始末の精神そのものといえよう。

今回の試作はその豚の顔頭部（チラガー）の各身肉を三種の調理法で食べ比べるという面白い趣向となっている。

まずは豚の顔全体を火で炙りにかけ、包丁で顔等の毛をそぎ落としておく。その後にこれを、耳部と顔肉そして喉肉とに分けて切り出し三種三洋の流し函としている。耳部には相性の良い葱を合わせポン酢を、顔肉には牛蒡と沖縄珍味のひとつオオタニワタリを加え山椒オイルを喉肉にはピーツを取り合わせ柚子胡椒の味が添えられている。



### 総 評

「ミミガーは食べたことはあるが、顔肉を三種食べ比べるというのは面白く、各々の違いがよく分かる」との声が聞かれた。畑会長からは、「食材は沖縄だが、試作された料理からは、大阪好みの河豚の煮凝りのような大阪の心が感じられた。まさに東迎会員にしかできない料理だと感心させられた」との賛辞が寄せられていた。







玉蜀黍 旬味四種盛

山崎浩史会員  
旬菜「山崎」

## 四種の味と食感を日本料理としてひとつに調和させる

近年、品種改良が進み多種多様な玉蜀黍が市場に並ぶようになったが、品種に拘わらず走りの玉蜀黍は甘味に富んでいる。よってその調理法也多岐にわたる。今回の試作では、四種の調理法による玉蜀黍料理をひとつの器に盛り込むといった趣向。ひとつは葛豆腐仕立て。焼いた玉蜀黍の実をペーストにして芯は焼いて昆布と合わせ出汁を引く。この出汁に玉蜀黍ペーストと胡麻ペーストで葛豆腐に。

二品目は、玉蜀黍ペーストに太白油を入れ調味したもので播流しに。三品目は、玉蜀黍ペーストに塩梅したものを使ったアイス仕立てに。そして四品目が、同ペーストと米粉を合わせ揚げたものを焼きあげた、玉蜀黍煎餅。これらをひとつの器に盛り込み振り柚子をしている。あえて四味を合わせひとつとすることで料理に仕上げる。ここに大阪料理へのこだわりがあるのだろう。

### 総 評

「四種の中に、ただ甘いだけではない玉蜀黍の甘味と塩味との調和が感じられた」「四種の食感が玉蜀黍と日本料理の接点となっている」との評が寄せられていた。運営委員からは「玉蜀黍煎餅には米粉よりも油を吸わない白玉粉の方がよかったのではないか」とするアドバイスがなされていた。

