

味 恵

みかん

3

日本調理師連合会・(社)大阪府調理師会



味の歳時記

北新地「むろ多」

旬のヒント

海鮮割烹 日本料理 さかな家

吉田 眞次

赤目 山水園

生田 伴次

ホテル センチュリー 静岡

勝呂 文洋

御所坊

目島 正

ホテル 阪急 エキスポパーク
花せんり

高良 隆

素材の魅力

よし色

富澤 浩一

むきものに学ぶ

ザ・グランドティアラ・オオサカ

島 将士

春芽吹く頃

日本調理師連合会 師範 金吉 清治

吉祥
〒七二八・〇〇二二
広島県三次市十日市中二一七一―九
電話〇八二四一六二一八三三



食前酒

白酒

○白酒に半量の牛乳、卵黄を合わせる。

先附

山独活 百合根

胡桃和え
土筆

- 山独活は乱切りにして水に晒し、重曹を少し加えて塩茹でする。
- 百合根は塩蒸しにする。
- 胡桃、ペースト一、白味噌〇・五、砂糖、淡口を合わせた胡桃味噌で山独活と百合根を和える。
- 素揚げした土筆を添える。

前菜

若牛蒡土佐揚げ

ワニ煮凍り

細魚昆布締め

東海寺和え

夜鳴貝木の芽味噌

露青煮

煮蛤手鞠寿し

ほんぼり

一寸豆

- 若牛蒡の根を含め煮にし、鰹の粉を塗して揚げる。
- ワニ（この地方の方言で、サメのことをワニという）のサメ皮に熱湯を掛け、包丁で表面を削り、上身、軟骨、刻んだ皮、針生姜とともに、出汁一〇、濃口一、みりん一、砂糖の合わせ地で煮込み、仕上げに戻した板ゼラチン三枚を加える。
- 細魚は昆布締めにし、鰹に切った沢庵、胡瓜と和え、淡口で喰い味を付ける。
- 夜鳴貝はハンマーで殻ごと叩き、身を取り出す。身を適宜に切り、酒煎りして木の芽味噌を掛ける。
- 露は板ずりし、色出しする。鰹を効かせた酒八方地に漬け、茹でた三つ葉で束ねる。
- 蛤は身を取り出し、出汁二、濃口一、赤酒一、砂糖の合わせ地で、蒸し器にて蒸す。蛤の身を開いて手鞠寿しを作り、ピンクのほんぼりを天盛にする。
- 一寸豆は皮を剥き、炭酸塩水に漬けた後、水に晒して薄蜜で焚く。

椀物

麻豆腐

白魚桜蒸し

管牛蒡

鶯菜

木の芽

- 玉子豆腐（玉子、出汁が同割）を作り、上に下処理した麻を並べ、泡立てた卵白を薄く流して蒸し上げる。
- 白魚はピンク色に色付けし、桜の葉で挟んで蒸し、香りを移す。
- 牛蒡は酢を少し落とした湯で茹でた後、吸地で焚く。打ち抜きを使い、管牛蒡にする。
- 椀に麻豆腐を盛り、前盛に管牛蒡、上に白魚と色出しをした鶯菜を彩りよく盛り付ける。
- 木の芽を吸口とする。

向附

三宝柑釜
目板鰯湯洗い
車海老
赤貝
大葉 紅蓼
山葵
花穂紫蘇
唐草大根

- 活の目板鰯は上身にして少し厚めにへぎ、六〇℃ほどの湯で洗い、身が縮れたら氷水に落とす。
- 車海老はレモンを入れた湯で色出しする。
- 赤貝は殻から身を取り出し、そうじをして鹿の子に庖丁する。
- 三宝柑の釜に水を入れ、彩りよく盛り付ける。
- 大根の茎を唐草に庖丁し、よく水に晒す。

焼物

甘鯛おかべ焼き
唐墨
ゆかり長芋

- 甘鯛は三枚におろし、出汁、酒、みりん、濃口が同割の漬け地に二十分ほど漬ける。
- 豆腐一丁は水気を切って裏漉し、練り胡麻大さじ一、白味噌大さじ三、砂糖大さじ二、みりん大さじ一、塩大さじ一、淡口大さじ一を合わせて味付けする。
- 甘鯛を焼き、豆腐を塗って再び焼く。仕上げに炙って押し金でおろした唐墨を振り掛ける。
- 長芋は角に切り、ゆかりを塗って前盛にする。

焚合せ

比婆牛治部煮
筍飛龍頭
飯蛸
菜の花
煎り玉

- 比婆牛の大トロの部位を切り出し、片栗粉を塗す。山葵を溶いた出汁（出汁三、濃口一、赤酒一、砂糖適量）で焚く。
- 同量の豆腐と筍ペーストに、刻んだ人参、木耳、卵白、薄力粉を混ぜ、丸に取って揚げた後、油抜きして焚く。
- 飯蛸はそうじをして霜降する。出汁六、酒一、濃口一、赤酒一、砂糖適量の合わせ地を作り、冷めた状態から焼きはじめ、地が沸いたらすぐに火からおろして密封する。十分ほどしたら飯蛸を取り出し、再び地を煮詰める。冷めてから飯蛸を地に戻す。
- 菜の花は色出しをして酒八方に漬ける。盛り付けるとき、先に煎り玉を塗す。

酢物

公魚鳴戸漬
若布
酸橘
糸唐辛子

- 出汁二、ワインビネガー〇・五、酢〇・五、オリーブオイル一、砂糖、塩、胡椒、淡口の漬け地に、素揚げした公魚、若布、薄切りの酸橘を漬け込む。
- 糸唐辛子を天盛にする。

食事

大根飯
芹こまごま

- 切干大根を戻し、鶏肉とともに、出汁、白醤油、塩、酒を合わせた地で米を炊く。

止椀

浅蛸汁

- 田舎味噌八、白味噌二の割合で浅蛸汁を作る。

香の物

べつたら
高菜
赤蕪

果物

苺
三次ワイン寄せ
ホイップクリーム
ミント

- シャンパングラスに苺を盛り、三次ワイン九〇〇cc、水九〇〇cc、砂糖三五〇g、パールアガー一〇〇g、ポッカレモン少々を合わせた寄せ地を流す。
- ホイップクリームとミントで仕上げる。