

第2回料理開発ラボ

本日はご参加ありがとうございます。

開催日	2020年8月8日(土) 10時～ 築地・日本料理研究会
講師	先攻：小野寺峻氏（東京調友会倶楽部）／後攻：五十嵐太樹氏（日本調理師生祥会）
本日の内容	★本日の流れ 10時 10時 10～40分 10時 45分～11時 15分 MC登場 → テーマ発表→ 先攻様調理 → 後攻様調理 講師紹介 & 美食 & 美食 11時 20分 11時 30分 → 投票 → 結果発表 → 表彰 ★開発テーマ 「調味料の可能性を広げる」 古くから合わせ調味料は広く研究開発されてきたと思いますが、現代の日本料理によりマッチした物というのはどんな物なのでしょう？ 食材・料理の種類にこだわらず、現代の日本料理で活用できる新感覚の「調味料」を2人の調理師様が提案させていただきます。

講 師

日本料理 僖成

小野寺峻氏 (東京調友会倶楽部)

講 師

株式会社矢満登

五十嵐 太樹氏 (日本調理師生祥会)



「日本料理研究会情報発信ライン」にご参加ください！

日本料理にまつわる最新ニュースを
随時発信していきます。



先攻・小野寺氏 料理開発ラボレシピ① 焼物 目桴木糠麴焼
この調味料を考えたきっかけ
和食の基本になる調味料は、醤油や味噌など「麴」で成り立っています。日本固有の食文化を作ってきたのは麴の力だと考え、乳酸発酵させた糠床と合わせることでより更なるうま味、風味を作りだせるのではないかと考えました。
私がこの調味料を提供する理由
今日、化学調味料のうま味成分に慣れている方が圧倒的に多いと思います。米糠に米麴を加えるとうま味が強くなりますが、米麴に含まれる酵素が米糠のタンパク質を分解するため、分解されたアミノ酸がうま味を出します。現代の化学的なうま味よりも、このような自然の力によるうま味を知っていただきたい。使用する糠床は私が料理人になってから作り始めた床です。9 年間自分の手で育ててきた物なので、唯一無二の味わいになると思います。
私が考える調味料の定義とは何か？
味、香りづけだけではなく、性質を見極めて食感、つや、保存性、色合いなどをコントロールして食べ手を満足させるものだと考えます。

小野寺氏レシピシート①	
名前	小野寺 峻

【献立名】		焼 物				
【メニュー名】		メカジキ ヌカコウジャキ				
		目 梶木 糠麴焼				
【使用された食材】		目 梶木 はじかみ 小夏 鮑茸				
【材料】		(2 人分)	【調理時間】 補足時間		(15) 分 () ※しこみ等作業しなくていい時間がある場合	
材料名			分量	材料名		分量
1	目 梶木		2 切(120g)	11	小夏	1 個
2	糠味噌		50g	12	食塩	50g
3	米麴		200g	13	卵白	10g
4	練り酒粕		250g	14	鮑茸	1/2 個
5	塩麴		300g	15		
6	白味噌		110g	16		
7	砂糖		20g	17		
8	味醂		90 cc	18		
9	水		300cc	19		
10	はじかみ		2 本	20		
【下ごしらえ/準備】						
水 300cc を 70℃まで加熱し、米麴と合わせて密封し、炊飯器の保温機能を使い 3 時間置いておく。						

【作り方】	
1	糠味噌、練り粕、塩麴、白味噌、砂糖、味醃を合わせてよく混ぜた後、発酵させた米麴を合わせてよく混ぜておく。
2	目 梶木は、上身とし、糠麴に 1 日漬ける。漬けた後、一度水で洗い、水分を拭き取る。
3	鮑 茸は、鰹出汁 1 合に対し糠麴 15g の割で炊く。 小 夏は、皮を剥き塩と卵白を合わせた物で包み、220℃のオーブンで 5 分焼く。 糠麴 100g に対し昆布出汁80cc、料理酒 20 ccを加え、糠麴タレを作る。
4	目 梶木を天火で焼き、上がりに糠麴タレを塗り、焼き上げる。
5	はじかみは、茹でて甘酢に漬ける。
6	器に盛り込み、提供する。

先攻・小野寺氏 料理開発ラボレシピ② 煮物椀 鮎 発酵出汁スープ仕立
この調味料を考えたきっかけ、発想の由来
必ず夏の時期になると、どの日本料理店も鮎を使います。そこで定番の塩焼以外に鮎 1 匹を無駄なく食べるにはどうしたらよいか思い考えました。今回は時期の鮎を使いましたが、他の魚、鶏肉、牛肉などでも同様のやり方で力強い味を抽出することが出来たので、料理の可能性が広がりました。塩焼の鮎を 1 匹丸ごと食べるには体長 15 c m から 18 c m の間の物という制約がありましたが、この技法を使うことによって鮎の大きさに関係なく 1 匹を器の中に盛り込み、食べていただく事が出来ると思います。
私がこの調味料を提供する理由
日本料理は醤油、味噌などの調味料を多用しますが、基本的には発酵調味料、発酵食品などの既に完成しているものを使うのがほとんどだと思います。ですが、自分で食材を発酵させて使うほうが面白いと考えました。風味や機能面で発酵を捉えている方が多いと思いますが、仕込む場所や気温、温度によって仕上がりが全く違ってくるので、作り手の味ははっきり出ると思います。
私が考える調味料の定義とは何か？
素材を見極め、最善の手を加えて料理を美味しくする物と考えます。

小野寺氏レシピシート②

【献立名】	煮物椀				
【メニュー名】	アユ ハッコウダシ		シンショウガシノダニ		
	鮎 発酵出汁スープ仕立		新生姜信田煮		
【使用された食材】	鮎、冬瓜、新生姜、油揚げ、蓼				
【材料】	(2 人分)	【調理時間】 補足時間	(20) 分 () ※しこみ等作業しなくていい時間がある場合		
材料名		分量	材料名		分量
1	鮎	2 尾	11		
2	甘酒	100g	12		
3	冬瓜	40g	13		
4	新生姜	50g	14		
5	油揚げ	10g	15		
6	蓼	少量	16		
7	ルビーオニオン	1個	17		
8	白子	1 匹分	18		
9			19		
10			20		
【下ごしらえ/準備】 発酵出汁をとる。鮎を卸し、骨と頭を掃除した後、甘酒に浸け、38℃のスチームコンベクションで 2 時間加熱する。上身にした鮎は酒塩に浸けて、一夜干しにしておく。					

【作り方】	
1	加熱した鮎骨、昆布を鍋に入れ、水を加えて火にかけ、鮎出汁を引く。弱火でじっくり温度を上げていく。 冬瓜は下処理した後、発酵出汁で炊く。
2	新生姜信田煮は、新生姜をよく洗い、桂剥きにする。3 回ほど茹でこぼして辛味を抜く。鰹出汁に薄口醤油、味醂、油揚げを加え、炊く。炊いた後、巻簾を広げて新生姜、油揚げを重ねて巻き締める。
3	鮎の白子は、水、酒同量に塩を少々入れ、80℃まで加熱し、白子を 10 分浸けて鍋止めして冷ます。鮎の上身を観音開きにし、白子を包んで焼き上げる。
4	ルビーオニオンは湯にぐぐらせて甘酢に漬けておく。
5	材料をすべて温めて器に盛り、あたりを調えた発酵出汁を張る。

後攻・五十嵐氏 料理開発ラボレシピ① 御椀 賀茂茄子擂流し
この調味料を考えたきっかけ
この御椀は調味料を使っておりません。食材は、それぞれに自ら塩味・甘み・苦味・酸味・旨みなどの個性を持っているので、その個性を引き出す事が出来れば、「全ての食材は、皿を彩る主役にも味を調和させる『調味料』にも成り得る」と考えました。特別な調味料を用いるのではなく、様々な技法を用いて食材の持つポテンシャルを最大限に引き出し「調和」させる事で昇華させていく。そんな一品になるよう考案しました。
私がこの調味料を提供する理由
初めはどんな変わった物や珍しい物を使えば、興味を引くだろうかと考えました。しかし、色々な調味料や香辛料などを調べていた時、ふとこれでよいのかと思うようになりました。一度、原点回帰し、食材自体を「調味料」として捉える事で、料理の新たな可能性を感じる事が出来ました。人間は味覚のみならず嗅覚からも味を感じていると言われていいますので、食材の香りを最大限に生かした一品に仕上げました。
私が考える調味料の定義とは何か？
全ての食材は「調味料」に成り得るという事です。当たり前に用意された物ばかり選び、使用するのではなく、自らが料理を作っていく中で新たな物を生み出し、発展させていく姿勢が大切だと思います。素晴らしい先人の方々が生み出してくださった食文化を学び進化させていき、次の世代に繋いでいく。それが今を生きる料理人としての使命なのではないかと思っています。

五十嵐氏レシピシート①	
名前	五十嵐 太樹

【献立名】	御椀
【メニュー名】	カモナススリナガシ バンカシラタマエビツツミ カエデトウガン ジャノメ 賀茂茄子擂流し 蕃茄白玉海老包み 楓冬瓜 蛇の目ズッキーニ 口・卸し生姜
【使用された食材】	賀茂茄子 アメーラトマト 白玉粉 芝海老 桜海老 セロリ 蓮根 玉葱 クリームチーズ 酒粕 冬瓜 ズッキーニ 煎り米

【材料】	(1 人分)	【調理時間】 補足時間	(40) 分 (20) ※しこみ等作業しなくていい時間がある場合
------	----------	----------------	--

材料名		分量		材料名	分量
1	賀茂茄子	1/4 個	11	冬瓜	20g
2	アメーラトマト	1/4 個	12	ズッキーニ(緑・黄)	各 10g
3	白玉粉	20g	13	煎り米	5g
4	芝海老	10g	14	卸し生姜	3g
5	桜海老	10g	15		
6	セロリ	5g	16		
7	蓮根	5g	17		
8	玉葱	1/4 個	18		
9	クリームチーズ	5g	19		
10	酒粕	5g	20		

【下ごしらえ/準備】
・トマトの湯剥き。海老、セロリ、蓮根の庖丁。煎り米をあたり、粉末状にしておく。 ・冬瓜、ズッキーニはそれぞれ楓、蛇の目の形に剥いておく。 ・クリームチーズは酒粕に浸け、味を入れておく。

【作り方】	
1	賀茂茄子を天地し、皮を剥き、精油にて揚げ、火を入れる。沸いた湯を掛け、油抜きした後、一番出汁に浸ける。浸透圧により、茄子に鰹と昆布のうま味、出汁には茄子のうま味が溶け出すので、この地を用いてペースト状にする。この時、味に深みを出す為、当たり鉢で当たって粉末状にした煎り米を加える。
2	アメーラトマトを湯剥きし、種を取り除き、ミキサーに入れてペースト状にする。
3	白玉粉に先程のトマトペーストを練り込み、耳たぶ程の硬さにし、休ませておく。 ※白玉を白く仕上げたい場合はペーストにしたトマトを火にかけ、さらしを使って濾し、分離させる事で透明なトマトエキスが抽出できる。
4	芝海老は 1 cm程、蓮根は小角切り、玉葱・セロリはみじん切りにそれぞれ庖丁しておく。
5	フライパンにオリーブ油を敷き、庖丁した材料、クリームチーズを入れ、一番出汁を加えて煎り煮にしていく。仕上がったら、具材と地を分けておく。 桜海老を煎って香りを出し、先ほど煎り煮にした地にてミキサーにかけ、ペーストにする。ペーストに炒めた食材を入れて混ぜ合わせ、冷ましておく。
6	先の白玉にて海老ペーストを包み、沸騰した湯に入れ、火が入ったら氷水に落とす。
7	冬瓜、ズッキーニはそれぞれベーコン、根菜、香草を用いたスープ煮とし、温めた蕃茄白玉と色よく盛り付け、卸し生姜を添え、温めた加茂茄子の摺り流しを注ぎ入れる。

後攻・五十嵐氏 料理開発ラボレシピ② 強肴 牛たたき燻し 牛醬仕立
この調味料を考えたきっかけ
大豆を発酵させて作る醤油、魚を発酵させて作る魚醬があります。では、肉を発酵させて作った醤油があったら、肉料理の可能性は広がるのではないかと考えた事が「牛醬」を使用した理由です。人間が美味しさを感じる概念は様々ありますが、その中の1つが「同調」です。これは食材の持つポテンシャルを何倍にも引き上げます。今回、牛肉を使用した料理に「牛醬」を合わせた事で、味の角が取れ、牛肉本来の旨みが凝縮された一品を作る事が出来ました。
私がこの調味料を提供する理由
「牛醬」は、旨みが凝縮されていて存在感のある調味料です。その分、使い方を間違えればお客様に重たい印象を持たせてしまいます。そのような時に相性のよい組み合わせが「赤ワイン」です。赤ワインには渋み成分でもあるタンニンが豊富に含まれており、口の中の脂分を溶かし、洗い流してくれます。私はソムリエの資格を所持しているので、そういった点でもこの調味料を使って料理を提供していく上で自信を持ってお客様に勧める事ができます。
私が考える調味料の定義とは何か？
調味料は、食材の持つポテンシャルを何倍にも引き上げてくれる存在でありながら、台無しにしてしまう恐れがある存在とも思っています。味をつけるだけではなく、香りをつけたり、臭みを抜いたり柔らかくしたりと料理においては様々な観点から食材を支えてくれる欠かせないものです。ですので、何より大事なのは料理人が適切な知識を持っている事だと思います。食材と調味料の相性を理解し、昇華させていく事が料理人にとって大切だと思います。

五十嵐氏レシピシート②

【献立名】		強肴 肉料理			
【メニュー名】		ギュー イブシ ギューショウシタテ ウチナガイモ ギョウジャナ モロコシマルジュウ			
		牛たたき燻し 牛醬仕立 打長芋 行者菜 蜀黍丸十 酢取茗荷 酢橘 花穂 洋酒ジュレ 柚子海苔ソース			
【使用された食材】		牛肉 梨 玉葱 長芋 行者菜 薩摩芋 茗荷 酢橘 生海苔			
【材料】	(1人分)	【調理時間】		(45)分	
		補足時間		(20) ※しこみ等作業しなくていい時間がある場合	
材料名		分量		材料名	
1	牛肉	80g	11	薩摩芋	60g
2	梨	1/8 個	12	茗荷子	1本
3	玉葱	1/8 個	13	酢橘	1/2 個
4	生姜	10g	14	花穂	1 本
5	牛醬	40cc	15	赤ワイン	100 cc
6	炭酸水	80cc	16	生海苔	30g
7	蜂蜜	15cc	17	柚子胡椒	3g
8	藻塩	5g	18		
9	長芋	20g	19		
10	行者菜	20g	20		
【下ごしらえ/準備】					
牛肉は焼き易い様、200g程に庖丁し、常温にもどしておく。 梨、玉葱、生姜は擦り卸しておく。 長芋はアク止めし、織に打っておく。 行者菜はあおって、気上げしておく。 薩摩芋は、玉蜀黍の形に剥き込んでおく。 生海苔は掃除し、色出ししておく。					

【作り方】	
1	牛肉を冷蔵庫から出し、常温にもどしておく。常温にもどったら、藻塩にて当て塩をし、フライパンで両面にこんがり焼き色がつくまで焼いていく。焼き上がったらペーパーにて余分な脂を拭き取り、胡椒を当てて休ませ、粗熱を取る。 〈ポイント〉 ・藻塩にはミネラル分が豊富に含まれている為、肉が柔らかく仕上がります。また、焼く直前に塩をする事で水分が抜け過ぎず、肉のパサつきを抑えられます。 ・肉は休ませる事で肉汁が外に流れ出ずに閉じ込めることができる為、旨みが逃げていきません。
2	梨、玉葱、生姜を擦り卸し、牛醬、蜂蜜、炭酸水と合わせて浸け地を作る。 〈ポイント〉 ・梨、玉葱、蜂蜜、炭酸水はそれぞれ肉を柔らかくする効果や臭みを取り除く効果があります。また、炭酸水は硬水(ミネラルウォーター)だとさらによいです。
3	粗熱が取れたら、先の浸け地に肉を 2 時間ほど浸ける。味が入ったら、肉を取り出し、燻製機にて燻す。
4	適宜の大きさに切り出し、庖丁目を入れ、織打ちした長芋と茹でた行者菜を巻く。
5	赤ワインを沸かしてアルコールを飛ばし、牛肉を浸けていた地と合わせて火を入れ、あたりを調えた後、粉ゼラチン(30:1)を加え、洋酒ジュレとする。
6	生海苔は、色出した後、柚子胡椒と酢橘を加えてあたりを調べ、海苔ソースとする。
7	蜀黍丸十は、薩摩芋をアク抜きした後、玉蜀黍のように剥き込み、少し固めに火を入れ、気上げし薄蜜にて蜜煮とする。後、地から上げ、水分を拭き取り、牛醬で作った一杯醬油を塗り、サッと炙り、焼き目をつける。