

4th Cooking development Labo

(第366回本部講習会)

● Today's Theme

***What is the use
of oil as the
sixth taste?***



**「第六味としての
油の使い方の追究」**

supported by



公益社団法人
日本料理研究会

The Association for the Advancement
of the Japanese Culinary art

Today's Developer

先攻 佐久間勇太

Asakusa View Hotel



<PROFILE>

1984年11月3日生まれ。福島県出身。専門学校卒業後、東京・浅草ビューホテルに入社。17年目の現在は、煮方を務める。料理人になったきっかけは幼い頃からの夢。

後攻 石田元也

Magaribana



<PROFILE>

1991年2月9日生まれ。東京都出身。22歳で東京・暗闇坂宮下に入社。現在は赤坂・Magaribanaで料理長を務める。料理人になったきっかけは大学在学中のアルバイト。

VS

従来の味覚・五味「甘味、塩味、酸味、苦味、うま味」に続く第6の味覚として最近話題になっている「油味（脂味）」。今回は、そんな「油」を日本料理にどのように生かし、美味しさのレベルを引き上げることが出来るのかに挑戦していただきます。

本日の流れ・・・各自2品を調理実演・試食→投票



「第六味としての

油の使い方の追究」

和え物 鯛利久昆布和え

【材料】 1人前、300円
調理時間10分

真鯛	20g
胡麻	適量
塩	適量
昆布オイルの昆布	適量
花穂	適量
ピーテンドリル	1本

昆布オイル

もどした昆布	20g
オリーブオイル	40cc

【作り方】（②までは下準備）

- ① 真鯛を熟成させる。
- ② 昆布、オリーブオイルを合わせ、昆布オイルを作る。
- ③ 真鯛を三枚に卸し、ひと口大に庖丁し、塩をあてる。昆布オイルを塗り、2時間程度昆布締めする。
- ④ 当り鉢で胡麻を当る。当たった胡麻を真鯛、昆布オイル、昆布と和える。
- ⑤ 昆布和えを器に盛り付け、花穂、ピーテンドリルを飾る。

MEMO

焼物 鱸油焼

【材料】 2人前、400円
調理時間15分

鱸	200g
独活	15g
アマランサス	1本
芽キャベツ	適量
生胡椒塩漬	適量

昆布オイル

もどした昆布	20g
オリーブオイル	40cc

ブライン液

水	300cc
塩	14g
砂糖	10g

【作り方】（②までは下準備）

- ① 昆布オイルを作る。ブライン液を作る。独活を松葉にし、芽キャベツを湯がく。
- ② 鱸を三枚に卸して庖丁し、ブライン液に1時間程度漬ける。
- ③ 袋に鱸、昆布オイルを入れて真空とし、55℃25分で低温調理する。
- ④ フライパンにて低温調理した鱸の皮目に塩をあて、昆布オイルで焼く。
- ⑤ 器に鱸を盛り付け、松葉にした独活、茹でた芽キャベツ、アマランサスを盛り付け、仕上げに塩漬胡椒を散らす。

MEMO



「第六味としての
油の使い方の追究」

進肴 冷製トマト素麺 琥珀レタス トレビス 鶏山椒油掛け

【材料】 1人前、138円
調理時間8分

トマト	1個
白味噌	10g
赤酒	適量
濃口醤油	適量
素麺	1/4束
レタス	1枚
蓴菜	10g
とんぶり	3g
花穂	1g
鶏皮	50g
実山椒	15g
昆布出汁	3L
ブラッドオレンジ	適量
トレビス	2枚



ガストロバック

容器内を低圧状態にして調理することで、食材に調味液や出汁の風味を効果的に浸透させることが出来る。低圧状態により沸点が下がるため、低温加熱でも料理へのダメージが少なく、煮崩れ等がしにくくなる。



【作り方】（⑥までは下準備）

- ① トマトたれは、トマトのヘタを取り除き、オーブンバットに並べ、オリーブオイルを少量掛け、130℃湿度20%にて3時間ほどかけて余分な水分を取り除き、凝縮していく。凝縮されて甘味の詰まったトマトを急速冷蔵、または冷凍庫などで粗熱を取り除き、ミキサーにかけた後、白味噌、赤酒、濃口醤油で味を調え、冷蔵庫で冷やしておく。
- ② 昆布出汁は、水3ℓに対して出汁昆布50gをスチーム62℃・2時間半で抽出する。
- ③ 琥珀レタスは、レタスを抽出して冷やした昆布出汁に1%の食塩を加え、減圧調理器にて浸透させる。
- ④ 琥珀寄せは、昆布出汁140ccに対し、ブラッドオレンジの皮少々、薄口醤油20cc、赤酒20cc、3gのアガーを合わせ、火にかけて溶かし、冷蔵庫にて冷やし固める。
- ⑤ 蓴菜は、湯でサッと霜振りした後、ブラッドオレンジとミントの香りをつけてキンキンに冷やしておいた昆布出汁の浸し地に落とし、減圧調理で浸透させる。
- ⑥ 鶏山椒油は、綺麗に掃除した親鶏の鶏皮を箆にのせ、150℃のオーブンで脂を抽出する。抽出した鶏油に実山椒を加え、真空パックにして63℃で90分保温する。
- ⑦ 多めの湯で適宜茹でた素麺を氷水で締め、しっかりと水気を切り、トマトたれをからめておく。
- ⑧ 減圧調理で昆布出汁を染み込ませたレタス、トレビスの上に和えた素麺を盛り付ける。手前の素麺には琥珀ゼリー、蓴菜、ブラッドオレンジの皮を散らす。
- ⑨ 奥の素麺には昆布出汁で含ませたトレビス、天にとんぶり、花穂、琥珀ゼリーを飾る。
- ⑩ ガラスのレンゲに鶏山椒油を入れ、召し上がる際に掛けていただく。

MEMO



「第六味としての

油の使い方の追究」

焼物 稚鮎炭火焼 焼茄子餡

【材料】 1人前、385円
調理時間15分

稚鮎	2尾
オリーブオイル	30cc
蓼	5g
長茄子	1本
胡桃油	100cc
オリーブキャビア	1g
長茄子	1本
ベーコン	25g
生姜	7g
米油	100cc
茗荷	1/2個
防風	1本
甘酢	適量
薩摩芋	10g

【作り方】（⑤までは下準備）

- ① 稚鮎は、オリーブオイル、蓼と共に真空とし、32℃で45分保温し、急速冷蔵しておく。
- ② 焼茄子餡は、茄子の皮を薄く剥き、胡桃油で揚げた後、120℃湿度20%のオーブンで1時間ほどかけて油抜きと濃縮を行う。
- ③ 茄子は、庖丁目を入れた後、フライパンで焼いたベーコン、皮を剥いた生姜、米油と共に真空とし、45℃で90分入れ、油を染み込ませておく。炭火で染み込ませた油で焼き揚げるように火を入れた後、皮を剥き、塩あたりを入れた鮎の頭と昆布の出汁に入れ、ガストロバックにかける。
- ④ 茗荷は、適宜庖丁した後、湯で霜振りし、甘酢に漬けておく。
- ⑤ 丸十煎餅は、薩摩芋を薄くスライスし、油で揚げる。
- ⑥ 稚鮎は、踊り串を打ち、染み込ませた油で揚がるように遠火の中火（炭）にてじっくりと焼く。
- ⑦ 茄子は、鮎昆布出汁から上げ、水気を切り、巻く。
- ⑧ お皿に含ませた茄子、焼茄子餡、稚鮎、オリーブキャビア、酢取り茗荷、防風を盛り付ける。
- ⑨ 最後に丸十煎餅を飾る。



スチームコンベクションオーブン

蒸気、熱風により1台で「焼く」「蒸す」の他、「煮る」「茹でる」「炒める」「炊く」「揚げる」の調理が全て出来る。調理方法や温度、湿度、調理時間等を細かく設定出来るため、難しい調理も失敗しにくい。



マルチフレッシュ

-40℃から+85℃まで1℃単位で設定し、調理したての料理を急速冷却・冷凍、再加熱が出来る。料理の鮮度や風味、うま味をそのまま封じ込めるため、再加熱しても作りたての食感、味わいを再現出来る。

MEMO