

全日本調理師協会 監修

2016
霜月
76号

味人 aji-bit

味人 aji-bit

味人料理研究会 第三十二回 季節の演出五



第三十二回

味人料理研究会

季節の演出五

味の見聞録

喜代美山荘 花樹海(香川・高松)

多田 浩

ホテル パールガーデン(香川・高松)

横関 一也

ザ グランリゾート

エレガンテ 淡路島(兵庫・淡路島)

坂田 義英

鮎旬菜どやさこやさ(三重・四日市)

伊藤 一義

味な店

うどん DINING

KONA×MIZU×SHIO

御食国・淡路の幸をちりばめて

彩にもてなす惜秋の会席

ザグランリゾートエレガンテ淡路島 『秋惜しむ』より



福岡県出身。季節の移ろいを演出する日本料理の世界に興味を持ち、調理の道を志す。福岡の料亭で会席料理の基礎を学び、経験を積む。34歳の時には北九州市にて創作会席の店をオープン。後に、下呂温泉のホテル等を経て、2013年「ザ グラン リゾート エレガンテ 淡路島」に入社。池内強料理長のもとで、副料理長として腕をふるう。



先附

柿白和え
車海老 梨 芹

千年の時を重ね栄えた
御食国の美味で迎える

古くから、若狭、志摩の国と並び、皇室・朝廷に海産物を中心とした新鮮な御食料を献上してきた御食国・淡路島。島の北端にある『ザグランリゾートエレガンテ 淡路島』は、全国20カ所に展開する会員制のリゾートホテルのひとつ。瀟洒な建物のすぐ前には海がきらめき、心地よい潮風が迎えてくれる。心洗われるような大自然の風景とともに、遠来の客のお目当ては豊富な海の幸を生かした美食だ。

ホテルのオープン時より厨房を取り仕切る池内 強料理長のもとで、日々研鑽を積むのが、副料理長の坂田義英氏。若き副料理長渾身の会席料理が披露された。『秋惜しむ』と銘打った献立のスタートを飾る先附は、『柿白和え』。柿の実を模した器に色づいた葉をあしらって供される。柿と梨、個性が異なる秋のフルーツの競演がみずみずしい。「秋の吹き寄せをイメージしています。紅葉、公孫樹、稲穂などで、深まる秋を感じていただけたらうれしいですね」。献立の中でも、ひときわ心を砕いた

ハ寸

吹き寄せ盛り
かぼす釜 唐草赤貝林檎酢和え
鱸クラッカー揚げ
小鯛雀寿司
柿玉子
稲穂牛蒡
零余子雲丹焼
紅葉丸十
公孫樹馬鈴薯

煮物椀

清汁仕立
尼鯛相寄せ
銀杏 占地 紅葉麩
焼舞茸 水菜 松葉柚子



向附

伊勢海老 鰯
小線長芋 縹りピーツ
山葵 寄せ菊



という八寸が登場する。かぼす釜には、すりおろした林檎を用いた『唐草赤貝林檎酢和え』。雲丹焼きした零余子、『柿玉子』などが並ぶ中で、はっと目を引くのは『小鯛雀寿司』。実りの秋の里山に遊ぶ愛らしい雀に仕立てた趣向が頬を緩ませる。

地魚を生かした品々に 晩秋の趣向を凝らして

「大和芋、すり身をつなぎにし、銀杏、占地、紅葉麩を合わせ、地元の甘鯛に乗せて蒸しています」とすすめる煮物碗は、すっきりとした清汁仕立て。

向附は伊勢海老と鰯の2種が用意される。「造りに添えた寄せ菊はゼラチンで2色の菊を固めてみました」。昆布出汁を用いて、工夫を凝らした小粋なあらいだ。

菊に見立てた蕪が凜とした佇まいを見せるのは焚合せ。蓮根を巻いて焚いた穴子と共に添えた菊菜はメレンゲを付けて、緑の上にうっすらと降りた初霜を表現している。

焼物は『鰯若狭焼き』。「上品な脂が乗った秋魚・鰯は三つ編みにしています。焼いた松茸と胡桃の飴煮を添えました」。目

にも楽しく味わい香ばしく、ひと品の中に様々な食感が楽しめるのがうれしい。

「蓮根を蛇籠に剥いて、4色の材料を巻いています」と供する油物は『蛇籠白扇揚げ』。蟹、椎茸、アスパラ、南瓜を用いたひと皿である。海老のおかきを塗って揚げた胡麻豆腐も面白い。

鰻と餅米を朴葉に包んで蒸したふっくら柔らかな飯蒸し、きな粉の香りを移した豆乳のプリンマンジュをいただき、献立は締めくくられた。

日本料理ならではの技を さらに極めていきたい

旬の食材にさまざまな細工を施し、季節感を巧みに演出する日本料理に興味を持ち、和食の道を志したと話す坂田氏。多忙な仕事のかたわら、池内料理長が得意とする氷彫刻なども直々に教わっているという。持ち前の感性を生かし、さらにその腕に磨きをかけんと励む姿が頼もしく思えた。

焚合せ

穴子蓮根旨煮
菊蕪白煮
初霜菊菜 針柚子





焼物

鰯若狭焼き
焼松茸 胡桃飴煮 すだち 羽地神



御飯 止椀 香の物

鰻の朴葉蒸し

赤出汁



目の前に海が広がる眺望の美しさも魅力。展望温泉大浴場や開閉式スライディングドームを備えた温水プールなど、リゾート設備も充実。

住所／兵庫県淡路市大磯 9-3
電話／0799-74-0200
チェックイン／15:00
チェックアウト／11:00

料金／会員制のため、お問い合わせください。
交通／淡路交通バス大磯保養所前下車徒歩約4分、淡路島I.C.より車で約10分、大磯港より送迎あり。

水物

豆乳ときな粉のブランマンジェ
ぶどう さくら



油物

蛇籠蓮根白扇揚げ
蟹 椎茸 アスパラ 南瓜
胡麻豆腐あられ揚げ 法蓮草
天出汁



先附
●柿白和え 車海老 梨 芹
柿と梨は拍子切りし、車海老は塩茹でして1センチ角に切る。芹も下茹でし、2センチ幅に切る。水切りした豆腐を裏返しする。当たり胡麻・塩・砂糖・淡口醤油で味付けし、柿と梨と車海老を和える。

八寸

●唐草赤貝林檎酢和え
赤貝は酢洗し、すり卸した林檎・塩・淡口醤油・味酢・酢で味付けして和える。
●鱈クラッカー揚げ
ススキに小麦粉・卵・砕いたクラッカーを付けて揚げる。
●小鯛雀寿司
塩・酢で締めた小鯛を雀に見立てて、寿司にする。
●柿玉子
温度玉子の黄身を味噌漬けにする。
●稲穂牛蒡
細切りにした牛蒡を海苔でとめ、先に卵白・みじん粉を付ける。
●零余子雲丹焼
むかごを雲丹焼きし、松葉に刺す。
●紅葉丸十 公孫樹馬鈴薯
丸十、馬鈴薯を型抜きし、色付けして素揚げにする。

煮物椀

●清汁仕立 ニ鯛相寄せ 銀杏
占地 紅葉麩 焼舞茸
水菜 松葉柚子

大和芋とすり身をつなぎにし、具を合わせ、塩したアマダイに乗せて蒸す。舞茸は塩焼き、水菜は下茹でし、地漬ける。

向附

●伊勢海老 鰯 小線長手
縋りビーツ 山葵 寄せ菊
寄せ菊は昆布出汁100ccに板ゼラチン1枚で固める。

焚合せ

●穴子蓮根旨煮 菊蕪白煮
初霜菊菜 針柚子
アナゴは霜降りし、蓮根をすり卸して、蒸したものを巻いて焚く。菊蕪は、蕪を菊に剥き、白煮にする。菊菜は下茹でし、メレンゲを付け、八方出汁でサツと焚く。

焼物

●鰯若狭焼き 焼松茸
胡桃飴煮 すだち 羽地神
カマスは三つ編みにして、串を打ち、酒2味酢1・淡口醤油1で若狭焼きにする。クルミはオーブンで焼いて、砂糖・水塩はちみつバターで飴煮にする。

油物

●蛇籠蓮根白扇揚げ 蟹
椎茸 アスパラ 南瓜
胡麻豆腐あられ揚げ
法蓮草 天出汁
蛇籠に剥いた蓮根で、蟹・椎茸・アスパラ、南瓜を巻いて白扇揚げにする。胡麻豆腐は砕いた海老のおかきを付けて揚げる。

御飯

●鰻の朴葉蒸し
鰻と餅米を朴葉で巻いて蒸す。
止椀 赤出汁
香の物
(省略)

水物

●豆乳ときな粉のブランマンジェ
ぶどう さくら
豆乳300cc、牛乳250cc、きな粉大さじ5、砂糖40g、ゼラチン5g、水大さじ2。牛乳ときな粉を沸騰させないように混ぜ、きな粉の風味を移して漉す。豆乳、牛乳、砂糖を温めてゼラチンを入れる。ザルで漉し、ヘラで漉せて冷まし、もつたりとしてきたら流す。