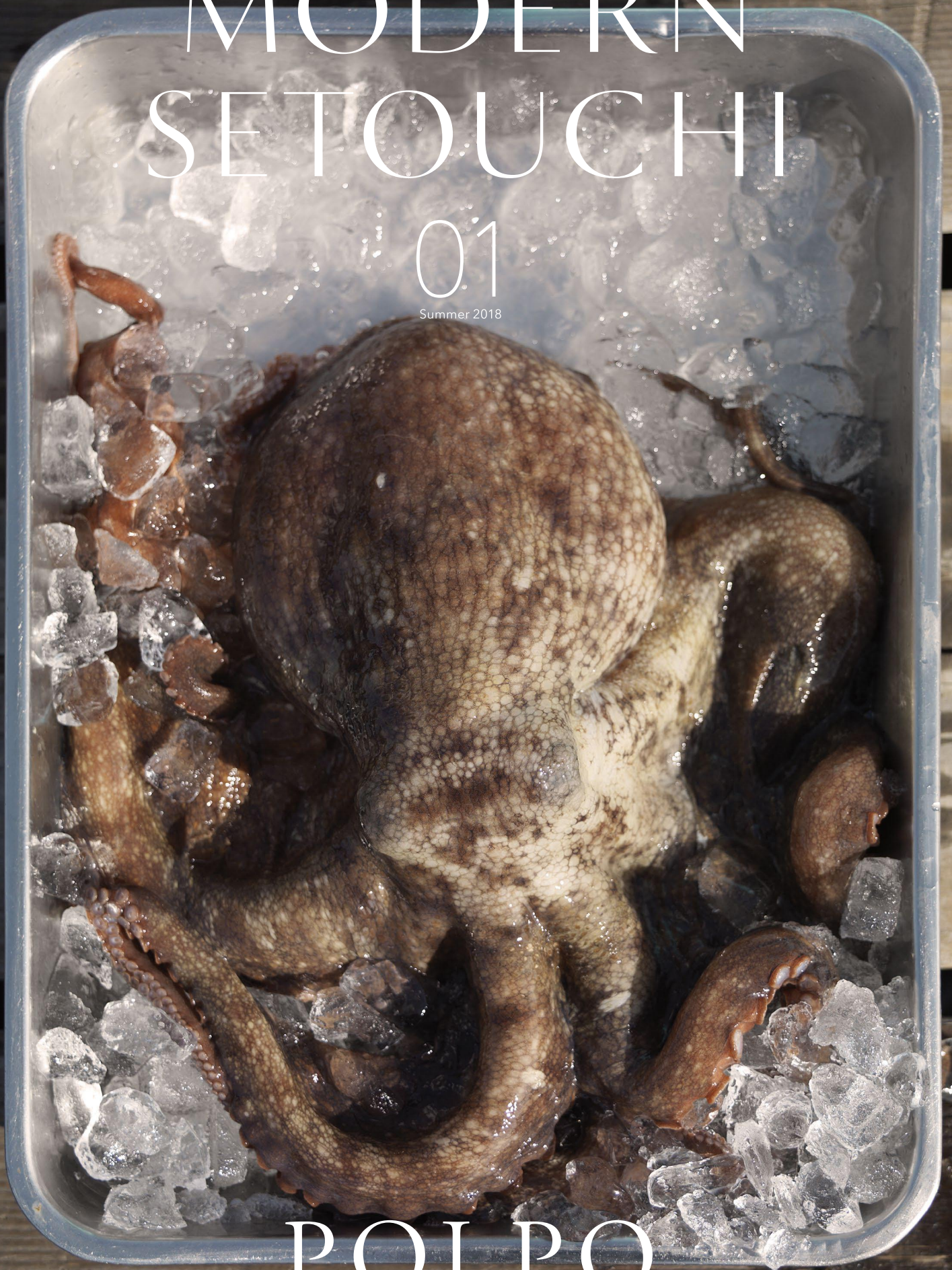


MODERN SETOUCHI

01

Summer 2018

POLPO



食材テーマ「日生産 真蛸」

「瀬戸内らしさ」という 価値観を持った新しい料理の提案

Summer 2018

瀬戸内の波のような穏やかな料理をつくる

岡山県 備前市 頭島(かしらじま)に拠点を持つ寺田シェフが、ゲストシェフを迎えて一緒にレシピをつくるこの企画。今回、港区虎ノ門で活躍している北村シェフをお迎えして、食材テーマ「日生産 真蛸」で2品をつくった。

レシピを作成するうえで大切にしたいのは、「シンプル」であり、「穏やか」であること。

瀬戸内で料理をつくるにあたり、寺田シェフがいつも心がけている事だという。

「瀬戸内の波のような穏やかな料理をつくるべきだ」これこそがこの地ならではの料理だと考え、その「穏やかさ」を表現し 感じ得る、現代的な料理を寺田シェフは「モダン・セトウチ」と提唱する。

今回のテーマは「日生産 真蛸」。

この地域では夏から秋にかけて水揚げされる季節を代表する食材である。

大きいものでは2kgを超えるものもあり、毎朝の市場

では漁師から直接生きた状態で競りにかけられる。食感は鮮度が良くなければ得られない菌ごたえと、味わいにはプランクトンを豊富に生み出すこの地域ならではの旨みがある。

朝の競りから視察した北村シェフは、その新鮮さにまず驚き、自身でも扱った事のない感動があったと語る。その仕入れた真蛸でできた2品の料理は、食材をリスペクトし、新しさがありながらシンプルで滋味深いものに仕上がった。

北村シェフは、自身のレストランでも「食材を殺す調理や味付けはシャットアウトする」と言う。

寺田シェフは、「食材の特性を見極め、魅力的に感じた部分を最大限に引き上げている」と言う。

今回出来上がったこの料理は、地元の食材に精通する寺田シェフと、東京で切磋琢磨する北村シェフとのお互いの感性が、1つの食材をテーマに融合した料理と言えるだろう。



Guest chef



北村 征博

da olmo
オーナーシェフ

1975年10月3日生 京都府出身 O型
広尾ラビスポッチャ(3年)などを経て00年より渡伊。
ロンバルディア アルビーノ(1年)エミリアローマニャ パオロテベリーニ(1年)トレンティーノ=アルトアディジェ シューネック(1年)で修業を積み、03年帰国。04年から日本橋ベアートのシェフに。
その後、新宿三丁目トラットリア ブリッコラのシェフを経て、2012年にソムリエの原品真一と共に独立。

Host chef



寺田 真紀夫

ristorante Terada
オーナーシェフ

1975年生まれ。20歳の頃よりイタリア料理の道に入り、岡山県内数店舗の料理長をしたのち2000年に岡山市 中心地に自身のレストランをオープンする。自ら生産者のもとへ足を運び、岡山の食材に精通した料理は定評がある。特に、瀬戸内海の食材を使用した繊細でミニマルな料理の数々は、「そこに食べに行く価値がある料理」と評されている。また、地域と連動した活動や、岡山を発信するプロジェクトを多く手掛ける。メディアにも多数取り上げられ、岡山を代表するシェフとして県内外から注目されている。2016年9月に、自身のレストランの拠点を備前市 日生 頭島(ひなせ かしらじま)に移した。瀬戸内海の食材を用い、新しい価値観の料理を「モダン・セトウチ」と銘打ち、瀬戸内の食を発信している。



真蛸のスペツァティーニ クルーディ ケッパーと フェンネル

材料(2人分)	調理方法
生真蛸(活の状態物) 足 2本	タコは塩もみせずに、足一本ごとにし、皮を剥く
フェンネルシード 1g	表面をバーナーでさっと炙り、大き目にぶつ切りにカットし、包丁で軽くたたいておく
すりごま 4g	
ケッパー酢漬け 少々	フェンネルシード、すりごまを混ぜておく ①
オリーブオイル 適量	
マニゲット ミルでひいた物 少々	タコを皿に盛り、①をたっぷり振りかけ、ケッパー、マニゲット、フェンネルの葉をちらし、オリーブオイルをかける
フェンネルの葉 適量	

大き目にカットすることで活タコならではの食感が楽しめ、ケッパーとフェンネルが真蛸の旨みを引き出す。

すりごまを加えることで調和が生まれる。

2品とも繊細な真蛸の香りを殺さないようにスパイスにはマニゲットを使用してる。



真蛸の煮込み 赤ワインとスパイス風味 ポレンタ添え



材料	調理方法
生真蛸 足 700g	<p><ポレンタ></p> <p>鍋に水、塩を入れ、湧いてきたらコーンミールを加える 玉にならないように泡立て器などで素早く混ぜ、 15分～20分くらいヘラなどで混ぜる 固まらないように湯煎などの状態で置いておく</p>
赤ワイン 500cc	
エシャロット 130g	
オリーブオイル 35g	
パプリカ 16g	
クミンシード(細かくミルで粉碎した物) 5g	
スマック 12g	
バター(仕上げ) 40g	
ポレンタ	
コーンミール 100g	
水 600g	
塩 6g (水に対して1%)	
	<p>タコは、塩もみはせず、生の状態で冷凍する (繊維を切って柔らかく仕上げるため) 使用する時に解凍し、流水で洗いぬめりを取る</p>
	<p>エシャロットをみじん切りにし、 鍋に加えオリーブオイルでソテーする パプリカ、クミン、スマックを加え、香りが出るまで軽く炒める タコを加え、軽く炒める</p>
	<p>赤ワインを入れ、軽く沸騰させ、 蓋をして弱火で煮る 時間は、40分を目安とし、柔らかいが食感が残るようにする タコに火が入ったら、火を止め、そのまま冷まし、タコを取り出す</p>
	<p>ソースは、煮汁を1/3ほどに煮詰め、バターを加えて仕上げる</p>
	<p><仕上げ></p> <p>タコは、炭火でしっかりと色が付くまで焼く</p>
	<p>皿にポレンタを敷き、ソースを流す タコをのせ、たっぷりのオリーブオイル、 ミルで引いたマニゲットを振りかける</p>

繊維を切った状態の真蛸を煮込むのだが、柔らかいが食感が残る状態で仕上げるのがポイント。

仕上げに炭火で焼くことでタコの香りが立つ。

煮込むソースにはスマックを加えて酸味を出す。きっちりとした酸味がソースの軸をつくる。

MODERN SETOUCHI

岡山県 備前市 日生(ひなせ)町は岡山県の東部、兵庫県との県境に位置する。
古くから漁業が盛んな町であり、現在でも漁業及び牡蠣の養殖が有名である。
また、日生町漁協を中心に、アマモの再生活動を行うなど、里海づくりを進めている。

今回、日生諸島の一つである頭島(かしらじま)に拠点を持つ寺田シェフが、
同世代で活躍しているシェフを招き、共に料理をつくるという企画が実現した。

瀬戸内の食材を、その地ならではの特性を生かし、
二人の感性が融合した料理をどうぞご覧ください。

from
BIZEN HINASE

