

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



食材に関するお問い合わせ：備前市役所 産業部 農政水産課 岡山県備前市東片上126番地 TEL 0869-64-1836

MODERN SETOUCHI

02

Spring 2019

OSTRICA

食材テーマ「日生産 牡蠣」

「瀬戸内らしさ」という 価値観を持った新しい料理の提案

Spring 2019

瀬戸内にいるからこそイメージできるもの

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、野菜料理で定評のある「HATAKE」神保シェフをお迎えして、食材テーマ「日生産 牡蠣」で2品をつくった。

レシピを作成するうえで大切にしたのは、瀬戸内にいるからこそイメージができる「シンプルさ」であり、「穏やかさ」である。瀬戸内の波は穏やかであり、それこそが他の海との決定的な違いになる。だからこそこの地でつくる魚介料理は、この瀬戸内の海の雰囲気を表現したいと寺田シェフは言う。

「インスタレーション・キュイジーヌ」とは、その場所だからこそ生まれ・体験できる料理である。「穏やかさ」でそれを表現した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。

今回のテーマである「日生産 牡蠣」は、この地の冬を代表する食材である。牡蠣のシーズンが始まると、県内はもちろんのこと、

県外から多くの客が訪れる。

日生産の牡蠣の特徴は、「1年物」であること。それは、プランクトンを豊富に有する豊かな海であることを表している。大粒の身に、しっかりと香り、旨みを感じるのが、日生産の牡蠣の醍醐味である。

神保シェフとのレシピ作成にあたっては、牡蠣を引き立たせる組み合わせをしっかり話しあったという。野菜料理を得意とする神保シェフの提案する牡蠣と柑橘系の組み合わせ、地元の食材と日々向き合う中で生まれる寺田シェフによる新しいアイデア。特に冷製仕立ての料理では、牡蠣のビジュアルを徹底的に考えるという二人の発想から、円盤仕立てでの料理が生まれた。

神保シェフも寺田シェフも、「メインとなる食材がしっかり生きているか」を大切にしている。

「これなら、牡蠣がしっかり感じられますね」レシピをつくる際、神保シェフが度々口にした言葉である。



Guest chef



神保 佳永

HATAKE

Host chef



寺田 真紀夫

ristorante Terada
オーナーシェフ

料理人の父親の元、長男として生まれる。東京江戸川区立キュリネール国立フランス料理専門カレッジにて料理の基礎を学ぶ。フレンチレストラン「銀座ベルフランス」に入社し料理人としてスタートする。その後、20歳で渡仏・渡伊。各地方のミシュラン星付きレストランで約2年間のヨーロッパ修行を行う。2010年6月南青山に野菜料理中心のイタリア料理店「HATAKE AOYAMA」をオープンさせ、自身は取締役総料理長に就任する。全般的なプロデュースに携わり、連日中々予約の取れないレストランにまで成長させる。現在はメディア・雑誌などで幅広く活躍し、更にレストラン料理全般のコンサルティングや地方農業活性化など数多く手がけ携わる。また個人のボランティア活動に港区青山小学校での独自の食育活動&授業などを行い、子供達に食の環境を伝え教えている

1975年生まれ ristorante Terada オーナーシェフ。
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、穏やかでミニマルな料理の数々は、「瀬戸内を表現した料理」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。

円盤状の牡蠣 カルダモン風味のケッパーソース

材料(2人分)	調理方法
殻付き牡蠣 8個	牡蠣の殻を剥く 鍋に塩を加えた水を沸騰させ、 さっとくぐらせるように火を入れる…①
牡蠣を剥いた際に出る汁 25g	牡蠣を剥ぐ際に出る汁は漉して取っておく…②
レモン果汁 10g	セルクルなどの底面に、 ラップや輪ゴムなどで液体が流れない型をつくる
ゼラチン 2g	これに①をきれいに並べ入れる
 <ソース>	
ケッパー酢漬け アッシュ 15g	鍋に②とレモン果汁を加えたものを軽く火にかけ、
カルダモン(鞘を割り種を取り出す) 2g	水で戻したゼラチンを溶かす
エシャロット アッシュ 10g	軽く冷まし、型に入れた牡蠣に流し入れ、冷やし固める
エキストラバージン オリーブオイル 15g	ソースの材料をすべてボウルに入れ混ぜる
フェンネル アッシュ 2g	レモン果汁、塩で味を調える
レモン果汁 適量	
塩 適量	
デトロイト 適量	牡蠣を型から外して皿に盛り、デトロイトをのせる
ミカンの皮 少量	ソースを添え、ミカンの皮をすりおろしたものを散らす

牡蠣を円盤状に冷やし固めたのは、日生の牡蠣の販売方法

(水を加えたパック詰めではなく、牡蠣のみを円盤状の型に入れて販売している) からイメージしたもの

相性の良い柑橘系の香りであるカルダモンを加えたソースが牡蠣の味わいを引き立て、ミカンの皮が全体をまとめる





牡蠣とほうれん草のグラタン ターメリック風味

材料(2人分)

殻付き牡蠣 8個
ほうれん草 140g

グラタンソース 140g
ターメリックパウダー 少量

グアンチャーレ 30g

パン粉 適量
マニゲット 少量

<グラタンソース>
バター 50g
薄力粉 50g
牛乳 500ml
ローリエ 1枚
生クリーム 200cc

調理方法

グラタンソースをつくる
バター、薄力粉、牛乳、ローリエでベシャメルソースをつくり、
最後に生クリームを加えて良く混ぜる…①

牡蠣は殻を剥き、剥いた際に出る汁と水を沸騰させたもので、
さっとくぐらせるように火を入れる
ほうれん草は食べやすい大きさにカットし、
オリーブオイルでさっとソテーしておく…②

①の必要分量をボウルに入れ、
ターメリックパウダーを少量加え香りをつける
この中に②を加え、ざっくりと混ぜる
これを耐熱のパットに入れ、上にグアンチャーレのスライスをのせ、
パン粉をたっぷりとかける

220度のオーブンに入れ、
グアンチャーレの脂が溶け、
パン粉にしっかりと焼き色が付くまで焼く

皿に盛り付け、マニゲットを散らす

牡蠣とほうれん草の相性の良さは絶対的である

ターメリックを加えたグラタンソースは、安定感のある食材の組み合わせ・調理法に新鮮な香りをもたらし、
グアンチャーレから溶け出る脂は、全体をまとめる旨みとなる