



MODERN
SETOUCHI

03

Summer 2019

GAMBERI

食材テーマ「日生産 六エビ」

「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 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。今回は、アルケッチャーノ 統括料理長 秋田シェフをお迎えして、食材テーマ「日生産 六(ろく)エビ」で2品をつくった。

瀬戸内にいるからこそイメージができる料理。

それは産地から直に感じられる「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作る魚介料理は、「この瀬戸内の海の雰囲気表現したい」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 六エビ」は、6月～9月にかけて美味しい時期であるとされる。地元では、唐揚げにしたり、さっと茹でたものを様々な料理に使うのが一般的で、小エビならではの旨みが、豊かに口の中に広がる。

「六エビ」とは日生ならではの呼び名である。正式名

称は「サルエビ」という。岡山の他の地域でも正式名称ではなく「ガラエビ」という名で親しまれているが、日生地域ではさらに独特で「六エビ」と呼ばれているのだが、なぜそう呼ばれているのかは諸説あるものの定かでは無いという。

秋田シェフとのレシピ作成にあたって出てきたキーワードは、「食材同士の共鳴」である。

今回、「グリーンピース」と「キュウリ」という旬の食材と、「六エビ」との組み合わせによる味わいを模索した。そして出来上がった料理は、グリーンマスタードや、バローロヴィネガーという調味料が、「食材同士の共鳴」を高め、新しい表情をつくりだすようなレシピとなった。

料理人が直感的に感じている事は、実は、科学的根拠も含めて理由がある と秋田シェフは言う。

今回の限られた時間の中でのレシピ作成においても、2人のシェフが「瀬戸内らしさ」を追求した過程において、寺田シェフが常に産地と繋がることにより感じている「感覚」と、秋田シェフが日々つくりあげるレシピ作成の「理論」が、「融合した物」と言えるのではないだろうか。

「新しくチャレンジすることが、さらなる食材の可能性を生み出す」と2人のシェフは口をそろえて言う。



Guest chef



秋田 和則

Al ché-cciano
開発事業部 統括料理長

1972年東京生まれ。

イタリア料理のシェフを志し、1991年より銀座「サバティエーニ・ディ・フィレンツェ」をはじめ都内数店のイタリア料理店で郷土料理を中心に学ぶ。26歳で渡伊。ピエモンテ州「アッレ・エノテカ」、アルトアディジェ州「ピクレル」、エミリアロマーニャ州「ダ・アメリゴ」等で研鑽を積む。帰国後、都内数店でシェフを務めた後、青山に本店をおく「カシータ」に。グループの取締役総料理長に就任し、本店の料理長も兼任する。2019年4月より、山形に本店をおき、全国に20件ほどのプロデュース店を持つ「アルケッチャーノ」の開発事業部統括料理長として多忙な日々をおくる。

Host chef



寺田 真紀夫

ristorante Terada
オーナーシェフ

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。

六エビ と グリーンピース グリーンマスタードスープ

材料(2人分)		調理方法
六エビ(殻を剥いたもの)	100g	鍋にブロードとサフランを入れ、弱火にかけておく…①
グリーンピース(茹でて薄皮を剥いたもの)	20g	
エシャロット スライス	1/2個	
カルダモン(鞘を割り 種を取り出す)	2個	
タイム(葉だけにする)	4枝分	
ブロード	300cc	別鍋でエシャロットを少量のオリーブオイルでソテーし、カルダモン、タイムを加える 香りが出てきたら、食べやすい大きさにカットした六エビ、グリーンピースを加え、軽く炒め①に加える
サフラン	少量	
グリーンマスタード	大きじ1	味をなじませるようにしばらく弱火で煮る
生クリーム	小さじ1	
		グリーンマスタードと生クリームを混ぜたものに加え、味を調えて仕上げる

六エビとグリーンピースの味わいの相性を、カルダモンやタイムで引き立て、
グリーンマスタードが全体をまとめる
しっかりとした味わいのスープは、少量での提供のスタイルをとってもインパクトがある



六エビ と キュウリ パローロヴィネガー風味 ブッラータを添えて

材料(2人分)

六エビ(茹でて殻を剥いたもの) 60g
 キュウリ 薄くスライス 1/2本
 エシャロット 薄くスライス 1/2個

<パローロヴィネガーソース>

パローロヴィネガー 20g
 エキストラヴァージン オリーブオイル 25g
 アーモンドオイル 15g
 塩 少量

ブッラータ 適量

ヘーゼルナッツ(オープンで焼いて砕いたもの)

少量
 スマック 少量
 マニゲット 少量

調理方法

六エビは、強めの塩を加えた湯でさっと茹で、殻を剥く
 キュウリは、塩少々(分量外)をまぶして5分ほどおき、水気を絞る
 エシャロットは薄くスライスし、さっと水にさらしておく

ボウルに上記の材料を入れ、
 ビネガーソースの材料をすべて混ぜ合わせたものを加え
 軽く混ぜ合わせる

味がなじんだら、皿に盛り、ブッラータを添える

ヘーゼルナッツ、スマック、マニゲットを散らす

地元で良く食べられる「六エビとキュウリの酢の物」をアレンジ
 パローロヴィネガーの香りが、定番の六エビとキュウリの組み合わせを新鮮に感じさせ、
 添えたブッラータやナッツ、スパイスがソースの役割で新たな味わいをつくりだす

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

