

# MODERN SETOUCHI

04

Winter 2019

FILEFISH

食材テーマ「日生産 カワハギ」

## 「瀬戸内らしさ」という 価値観を持った新しい料理の提案

Winter 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、インターチェンタル 東京ベイ イタリアンダイニング ジリオン料理長 阿部シェフをお迎えして、食材テーマ「日生産 カワハギ」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 カワハギ」は、秋口に日生の市場を賑わせる魚である。小さな魚体は、競りにかけられる最中でも良く動き、あちこちでセイロ(魚を入れる容器)から水しぶきを上げている。身は淡白ではあるが繊細な旨みがあり、上品で非常

に美味。新鮮な状態で流通する日生ならではの「刺身」や、身離れの良い身質ならではの「煮つけ」など、どのような食べ方でも美味しく食べられる高級魚でもある。さらに、なんといってもカワハギの食べ方の醍醐味は「肝」にあり、肝を溶かした「肝醤油」などは、贅沢な刺身料理の定番である。

今回のレシピでも両シェフは、2品とも肝をソースに使用し、1品目では、爽やかな酸味の中に香る肝のコク、2品目では、クリームの風味を豊かにする旨みとしての役割を果たしている。

阿部シェフが実際に日生産のカワハギを使って試作をするにあたり、驚いたのは、その「味わい深さ」だと言う。その「瀬戸内」ならではの味わいを活かすため、ソースに繊細な複雑味を持たせることができ2人のシェフの共通な認識であった。

小さくカットしないカルバッチョの盛り付け、カワハギの旨みを引き立てるヴェルモット、しょっつるの使用。クリームとカワハギの身の融合。アクセントになりながら全体をまとめめる麦茶粒や山椒。

完成された料理は、「新しい料理をつくるために、普段から日本の食材を積極的に取り入れる」阿部シェフと、寺田シェフの「地元の魚を、あらゆる食材を使い新しい魅力を引き出す」という両シェフの概念が表現されたレシピになった。



Guest chef



阿部 洋平

インターチェンタル 東京ベイ  
イタリアンダイニング ジリオン  
料理長

Host chef



寺田 真紀夫

ristorante Terada  
オーナーシェフ

1998年 レストラン キャンティに入社し、イタリア料理の基礎を学ぶ。

2002年 レストランファロ資生堂の各部門で学ぶ。

2006年 ☆アロマフレスカで魚・肉料理を担当。

2009年 シャングリ・ラ・ホテル東京のイタリアンレストラン ピヤチエーレで  
パオロ・ペロシより新イタリア料理を学び経験を積む。

2012年 11月、ホテル インターチェンタル 東京ベイに入社。

2013年 3月より新規オープンのイタリアンダイニング ジリオンの料理長  
に就任。

2015年 7月、日本イタリア料理協会 入会

2018年 2018年10月～2019年3月、西武鉄道のプロモーション「西武  
旅するレストラン 52席の至福」のメニューを監修。

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。

ricetta



## 日生産 カワハギ スイート・ヴェルモットと シエリービネガー

材料(2人分)	調理方法
カワハギ 2匹	カワハギは皮を剥ぎ、3枚におろし骨を抜く
<ソース>	<ソース>
カワハギの肝 10g程度	鍋にカワハギの肝を入れ、さっとソテーする
スイート・ヴェルモット 50g	スイート・ヴェルモットを加え、肝を軽くつぶしながら
シェリービネガー 3g	半量程度まで煮詰める
しょっつる 少量	シェリービネガー、しょっつる、レモン果汁を加える
レモン果汁 少量	塩で味を調整、エキストラバージンオリーブオイルを少量加え
エキストラバージンオリーブオイル 少量	軽くなじませる
麦茶粒 少量	<盛り付け> カワハギは小さくカットせず、そのまま盛り付け存在感を出す ソースを流し、細かく碎いた麦茶粒を散らす

カワハギの肝の香りを出すためにさっとソテーしソースに使い、

しょっつるや複数の酸味を合わせる事で魚の味わいを活かす複雑味を持たせる。

麦茶粒の香ばしさが、全体の味わいを引き締める。

ricetta

## 日生産 カワハギ 山椒と ハーブのクリーム

材料(2人分)	調理方法
カワハギ 2匹	カワハギは皮を剥ぎ、ヒレの部分に斜めにナイフを入れ、取り除く 200度のオーブンで、スチームをかけながら蒸し焼きにする
<ソース>	<ソース>
アサリ	鍋にアサリを入れ、アサリ100gに対して40gの水を加え、 蓋をしてアサリの口が開くまで火にかける
水	このアサリのスープを90g(2人分) 使用する
カワハギの肝 20g程度	鍋にカワハギの肝を入れ、さっとソテーする
白ワイン 60g	アサリのスープ、白ワインを加え火にかけアルコールをとぼす
生クリーム 90g	生クリームを入れ、カワハギの肝をつぶしながら軽く煮詰める
ハーブ(エストラゴン・ディル・セルフィュードなど) 10g	塩・レモン果汁で味を調整、火を止め、ハーブを加える
レモン果汁 少量	<盛り付け>
山椒(ホール) 少量	皿の中央にカワハギを置き、ソースを流す
エキストラバージンオリーブオイル 少量	碎いた山椒を散らし、 エキストラバージンオリーブオイルを少量まわしかける

この品でも、カワハギの肝の「コク」をソースに溶け込ませた。

ソースは、あまり重くなりすぎないように濃度を調整することで、

クリームと共に加えた山椒・ハーブがカワハギの繊細な身の旨みを引き立てる。



# 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

