

播磨の美味しい食材 in ハグミュージアム

Program 1

講演&実演 「食材と向き合う 料理人の技」

講演 & 実演 **山口 浩** 氏 (やまぐち ひろし) 「神戸北野ホテル」総支配人・総料理長



実演料理①

料理名

ウマヅラハギのシリアル衣揚げ 肝ソース 焦がし葱添え

＊材料(4人分)

- ウマヅラハギ…………… 3尾
提供:坊勢漁業協同組合
- 葱(焼き葱・乾燥葱)……………8本
- エシャロット……………1個
- 太白ゴマ油…………… 適量
- 平釜と天日仕立ての塩…………… 適量
提供:赤穂あらなみ塩株式会社
- 胡椒…………… 適量

シリアル衣

- マルチシリアルパウダー …… 30g+10g
- 米粉…………… 125g
提供:有限会社夢前夢工房
- ドライイースト…………… 2g
- マスコバ糖…………… 5g
- 平釜と天日仕立ての塩…………… 2g
提供:赤穂あらなみ塩株式会社
- 全卵…………… 1個
提供:有限会社村上ポトリー
- 水…………… ~100cc

＊作り方

乾燥葱

- ①葱の皮を剥いていき、160度のオーブンで3~5分焼いて乾かす。
- ②焼いた葱を野菜乾燥器、58度で6時間乾かし、パリパリに乾燥させる。

焼き葱

- ①葱を250度のオーブンで10~15分焼く。
- ②表面が焦げたら皮を剥き、芯を取り出し使用する。

ウマヅラハギ(下処理・ジュウ)

- ①ウマヅラハギは皮を取り除き、3枚卸にする。肝を取り置き、骨は取り除き、1フィレを1/2に切り分ける。
- ②熱した鍋にオリーブオイルを入れ、①のガラをよく炒める。エシャロットのスライスを加え更に炒め、水を入れる程度に加えゆっくり30分煮出し、リードペーパーで濾し約30cc程度まで煮詰める。

肝ソース

- ①肝に塩・胡椒し、熱したテフロンフライパンに少量の太白ゴマ油を入れ軽くソテーし、キッチンペーパーに取り置く。
- ②ソテーした肝と予め用意した、ウマヅラハギのジュウを少しずつ加えながらハンドミキサーで混ぜ合わせる。少量の太白ゴマ油を加えて混ぜ合わせ、シノワで濾し、塩・胡椒で味を調え仕上げる。

シリアル衣

- ①全ての材料を合わせ、40度で約1時間発酵させておく。
- ②切り分けたウマヅラハギに、塩・胡椒し、シリアル衣を付け170℃で揚げ、再度マルチシリアルパウダーを塗す。

◆仕上げ◆

- ①皿に、焼いた葱を置き、焼き葱の上に乾燥させた葱を覆いかぶすようにのせる。
- ②肝ソースを皿に流し、揚げたウマヅラハギを盛り付け仕上げる。

発見!

播磨の美味しい食材 in ハグミュージアム

実演料理②

料理名

ガシラの香味コンフィー 柚子胡椒 醤油ドレッシング

＊材料(4人分)

- ガシラ……………2尾
提供:坊勢漁業協同組合
- 平釜と天日仕立ての塩…………… 適量
提供:赤穂あらなみ塩株式会社
- 胡椒…………… 適量
- バター…………… 適量

香味オイル

- 南光ひまわり油……………750g
提供:南光ひまわり館
- 初摘み実山椒～極みざん～……………30g
提供:ブンセン株式会社
- ウォッカ……………250g
- 柚子(皮)……………50g
提供:安富ゆず組合
- 本醸造醤油……………250g
提供:高橋醤油株式会社
- ニンニク……………50g
- 柚子のしずく…………… 適量
提供:安富ゆず組合

サラダ類

- からし水菜…………… 適量
提供:有限会社夢前夢工房
- 水菜…………… 適量
提供:有限会社夢前夢工房
- レタス緑…………… 適量
提供:有限会社夢前夢工房
- レタス紫…………… 適量
提供:有限会社夢前夢工房
- 香草…………… 適量

＊作り方

香味オイル

- ① ひまわり油と山椒を真空し、80℃のヴァプールで20分加熱し、3日間薫りを移す。
- ② ウォッカと柚子の皮を真空し、3日間薫りを移す。
- ③ 醤油とニンニクを真空し、3日間薫りを移す。
- ④ 全ての材料を個別に濾し、圧力鍋に入れ10分加熱し冷却する。
- ⑤ 冷却し完全に油分と水分が分離すれば、油分と水分に分ける
- ⑥ 同量の油分と水分、柚子果汁を合わせドレッシングを作る。

ガシラ

- ① ガシラは3枚卸にし、骨を抜き取り、皮を取り除き、塩・胡椒をする。
- ② フライパンに香味オイルを入れ、ガシラをのせ、170℃のコンベクションオーブンで約3分加熱し、少量のバターを加え、ガシラにオイルをかけながら、加熱し仕上げる。

◆仕上げ◆

- ① サラダ類は、予め細かく千切りし、水洗いする。
- ② サラダ類とドレッシング、塩・胡椒を合わせて盛り付け、加熱したガシラを添える。

＊MEMO