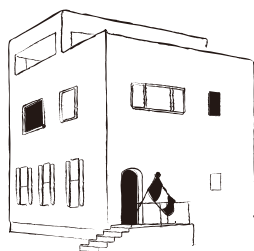


友と囲む食卓 001

2010年4月



タヴォラ アミーカ 榮楽亭

〒950-0954 新潟市中央区美咲町1-25-15
TEL & FAX 025-374-0261

この冬は、エゾシカの他にもツキノワグマやカモの持ち込みがありました。クマを調理したのは初めてで、クセの強い肉と聞いていたのに、試しにスライスして焼いてみたら、そのさわやかさにびっくり。まっ白な厚い脂肪も、あっという間に溶けてしまい…個性はあると思いますが、面白い体験でした。

カモ肉は、これまでもずいぶん調理しましたが、25年前、パリのトゥールダルジャンの料理長に教わったいくつかの品の中でも特に気に入っていた洋なしとの組み合わせを選びました。生産農家の方々からいただいた、収穫期の終わりに近い大ぶりのル・レクチェを使い、全て地元の食材による西洋料理です。

えんどう豆 —4月中—

食材を遠方より取り寄せることは基本的に好まないのですが、仕事を続ける中でふとした出会いから縁となり、今に到るまで使っている食材はいくつかあります。

この時期の和歌山のえんどう豆もその1つです。なかなか言葉では伝えにくいおいしさで、一度試して下さいと言う他はないのですが、三色グラタンに入れたり、マグロのソテーに合わせたりしています。季節物なので、興味のある方は、ただ“えんどう豆の煮込み”としてオーダーいただいてもけっこうです。

Tavola Amica

いよいよトマトの季節 —4月下旬～7月中旬—

4月上旬から、おまちかね横越産サンロードの収穫が始まります。もちろん最初から安定した収穫は望めませんが、5月に入るところにはゆっくりと成長した最高の味のトマトを味わっていただけるでしょう。赤く色づいてから収穫されるサンロードは、1週間前後地下で追熟させ、緋色に色づき甘味も旨味もバランスのとれたところで、様々な料理にとびこんでいきます。

収量がかなり多い日もあります。そんな時は追熟後、塩も砂糖も入れずにジャムのように煮つめます。このペーストはシチューを始め、煮込み料理やソースを作る際に、とっても強い味方となってくれます。また、つぶしたトマトをこした少し黄味がかかった透明な汁も旨味たっぷりで、様々な料理に使えます。

バディリコ —7月中旬～8月—

毎年秋に種をとり、春にまくバディリコは7月の中旬くらいから収穫できる予定です。水原でも育ててくれていますが、ほとんどがジェノバ風のペーストに使われます。

大量のバディリコ。その青臭味をにんにくでおおい、その強烈さを松の実でまろやかにし、最後にペコリーノ・ロマーノ(羊のチーズ)とパルミジャーノ・レジャーノ(牛のチーズ)でバランスをとった、ジェノバ風バディリコのペーストは、パスタ料理の中でも最も完成度の高いソースの1つでしょう。

パスタをゆで上げる数分前にインゲンマメ(五月マメ)やポテトを入れて同時にあえるのも伝統的な調理法です。

また、この時期に限り、ズッパ ディ ヴェルドゥーラ(野菜スープ)にこのバディリコペーストを混ぜ込んだジェノバ風ミネストローネも提供できます。摘み残されたバディリコは、夏野菜のオードブルのカポナータ(ペペロナータ、ラタトゥイユ)等にすてきな香りをそえてくれます。