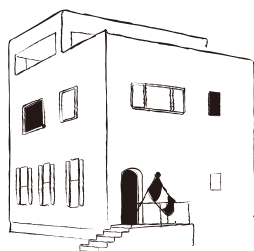


# 友と囲む食卓 006

2012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

<http://tavola-amica.info/>

昨年秋、それまで前菜として使っていた“さわし柿”を肉料理に使いたいと思い、生ハムを使った“はさみ焼き”を考案してみたところ、思った以上にバランスのよい一品となりました。冬のル・レクチェにも応用してみると、さらに甘みとやわらかさが増したと喜んでいただき、地産の特産さも含めて、果肉と肉の取り合わせは自然で面白い味のまだまだ追求してみたい世界です。

また、昨年暮れから豊栄の宮尾農園より平飼いの雄鶏をわけていただく機会が何度かありました。イタリアの友人の店、アルベルゴ・デル・ソーレの代表的な食材であり、私もかなうなら使ってみたいと思っていたものです。調理時間は長く、こがさないのは大変でしたが、ポルチーニを入れて、猟師風煮込み(カチャトーラ)として供したところ、食された全ての方から「こんなに太い鶏の骨は初めて」という声をいただき、雄鶏の迫力を実感しました。

1月下旬、名古屋の友人から鹿肉が届きました。養老で撃った本州鹿です。ホテルのレストランの支配人でもあり、ハンターでもある彼は、猟場できれいに肉を捌いて送ってくれます。翌週にはなんと骨付あばら肉が1頭分届きました。骨の回りの肉はうすく、脂は全くありません。「パーティー料理に“鹿の鬼焼き”として出すといいよ。」と

言ってくれましたが、骨をたたき割ってオーブンで焼いてから煮込みました。鹿のスペアリブです。やわらかくなった肉は、骨の片方に移動して、一口大の鹿肉ボンボンとなり、とても食べやすい形状になります。鹿肉は25年ほど前から調理していますが、あばら肉は初めてで、骨まわりの肉のうまさと共に良い経験となりました。この原稿を書いている最中に、「また捕れたから、今度は肩肉を送るよ。」と電話がありました。すじの入った鹿の肉のシチューは、また格別でしょう。

## 京の筍

京都の親戚の八百屋さんから届くタケノコも間近です。米糠もとぎ汁も使わず、野菜と香草で塩ゆでにして、ゆで汁はスパゲッティに含ませます。どうしても事後報告が多くなるこのお知らせですが、「前年の味を忘れられないので入ったら知らせてね。」というお客様もみえます。気軽にお問い合わせください。

## 横越のサンロード

4月上旬から捕れ始めます。未だ寒い中からゆっくり成長したトマトは不揃いに小さく、一見店で使うにはどうかなと思われるみてくれですが、地下で1週間~10日追熟して味わうと、生産者の「本当はこれが一番旨いんだ。」との言葉を実感できます。

サンロードを使い始めて約10年、美咲町に店を持ってからはトマト畑に直接もらいに行くようになり、もう5年になります。年により、ここまで収穫状況が変わるトマトだと知り、追熟にも調理法にも細かな調整が続きますが、“生トマトのスパゲッティ”、“初夏のカツレツ”の定番以外にも、古典ソースや季節の野菜と組み合わせた思いつき料理を、自分でも楽しみにしています。