



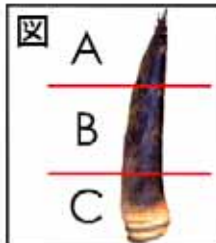
オーナーシェフの かんたん

レシピ Recipe

今年度も地元産の食材を使った、誰にでも手軽にできる料理を、一関市千厩町の「レストラン あさひや」のオーナーシェフである、原田良一さんに紹介していただきます。今回の食材は室根産「タケノコ」です。

はじめに・・・

「タケノコ」は家庭でよく食される素材ですが、西洋料理人が作るものから、ちょっと洋風にしてみました。こんな食べ方もあるのかとヒントにしていたければ幸いです。タケノコは部位(図参照)によって食感が違うので、今回は部位ごとに3つの料理を紹介いたします。タケノコは、ごく普通に1本を事前に下茹でしておきます。



今回の食材

室根産
「タケノコ」



やわらか穂先タケノコの
梅風味サラダ

材 料 (2~3人前)

- ・(事前に下茹でした) タケノコ 穂先(図のA)の部分 1/2本分
- ・レタス、きゅうり、トマト、クレソン等の 適量
- ・野菜サラダ用の生野菜 適量
- ・梅干の果肉 適量
- ・ヴィネグレットソース 約400cc
- (広報「NOSAI」No.39の「曲がりネギ」で材料・作り方を紹介していますので参照してください)

作 り 方

- ①皿に生野菜を盛り、穂先の部分のタケノコをスライスして型よく盛る。
- ②ヴィネグレットソースに梅干の果肉を裏こしたものを混ぜる。
- ③①の皿に②で作ったソースを流し出ま上がり。

タケノコとイカの ギャレット風(マスタードソース)

材 料 (5~6人前)

- ・(事前に下茹でした) タケノコ 真ん中あたり(図のB)の部分 1/2本分
 - ・イカ(皮をむいたもの 胴のみ) 2杯分
 - ・卵白 1/2個分
 - ・こしょう 少々
 - ・生クリーム 150cc
 - ・パセリ(葉みじん切り) 少々
 - ・マヨネーズ 少々
 - ・白ワイン 少々
 - ・塩 少々
 - ・マスタードソース 約200cc
 - ・こしょう 少々
- ※マスタードソースの作り方……フレンチマスタード(大さじ1杯)、生クリーム(200cc)、塩(適量)、こしょう(適量)を混ぜ、軽く火を通し出ま上がり。

作 り 方

- ①イカは皮をむいて荒切りにしておく。
 - ②タケノコは包丁で薄くみじん切りにしておく。
 - ③フードプロセッサーに①のイカを入れ、すり身状にし、さらに卵白、白ワインを入れまわす。
 - ④③をボールに移し、②のタケノコ、パセリを加え、塩、こしょう、マヨネーズ、生クリームで固さを見ながら、よく練り合わせる。
 - ⑤フライパンに油を敷き、好みの大きさにまとめ(めやすとしては1人前80g位)、ハンバーグをつくるように両面をこんがり焼く。
 - ⑥皿にソースを流し⑤のギャレットをのせ出ま上がり。
- ※付け合せは「やわらか穂先タケノコの梅風味のサラダ」の皿にのせてもよい。



タケノコチュールゴマ風味クッキー
(タケノコ入りの薄いつッキーです!)

材 料 (20~25枚分)

- ・(事前に下茹でし、乾燥させた) タケノコ 下あたり(図のC)の部分 50g
- ・白ゴマ 80g
- ・黒ゴマ 80g
- ・薄力粉 25g
- ・グラニュー糖 100g
- ・卵白 2個分
- ・バター 35g

作 り 方

- 事前に下茹でした図のCの部分のタケノコを薄くスライスして100℃のオーブンで2~3時間乾燥させておき、その後、みじん切りにしておく。
- ①薄力粉とグラニュー糖を合わせて、ボールに振るい入れ、卵白を加える。
 - ②卵白を泡立てないよう充分混ぜる。
 - ③バターを少しずつ入れて混ぜ、タケノコ、ゴマを加え混ぜる。
 - ④オーブンの天板に紙(オーブン用)を敷き、その上に③を直径4cm程に広げ、180℃で6~7分焼き出ま上がり。

オーナーから一言

「お久しぶりです。今年度の広報紙でも、またお世話になることになりました。さて、今回の食材は「タケノコ」です。西洋料理の分野では、まったくと言っていいくらい、素材にはありません。また、欧米ではまったく無い食材です。しかし、日本の料理の世界では春(3月頃から)の素材ながら、この(磐井)地方ではちょっと遅れて食べられます。日本は素材で「旬」を感じると言いますが、まさに「タケノコ」を食べる時には「旬」を感じますね!ところで、「食」という漢字を分解すると「人を良くする」となります。私も「食」という字の意味を今一度理解し、お客さんに喜んで食べてもらえるよう、今後もその気持ちを大事に料理をしていきたいものです」



レストラン あさひや
オーナーシェフ
はらだ りょういち
原田 良一 さん

昭和28年・一関市千厩町生まれ。
原田さんは料理教室や研修会等で数多くの講師をし、食育支援、地場食材の新たな調理法の指導などにも精力的に取り組んでいます。また、西洋料理専門調理師、調理技能士、岩手県の青年卓越技能者にも認定されています。



レストラン あさひや

- 営業時間 11:00 ~ 21:00
ラストオーダー 20:30
(ランチタイム 11:00 ~ 14:00)
- ※日曜祝日はランチタイム休み
- 定休日 毎週月曜日
※ただし祝日は営業
- TEL 0191-52-2325