

料理通信

The
Cuisine
Magazine
*

EATING WITH CREATIVITY

プロの技が詰まった
おやつとデザート
127品39レシピ!

2

FEBRUARY 2017
1008YEN

おやつとデザート



おうちで作って、ラフに楽しむ。

“凄腕 パティシエのクッキー術”

“ショートケーキ&ミルフィーユ大研究”

コーヒーショップのスイーツ最新事情

予約の取れないレストランで教わるデザート

煮揚げ

DEAN & DELUCA® 料理長&バイヤーと行く

和食の原点、福井を巡る旅

大本山永平寺を中心に「禅」から発展した食文化や地域の絆を強める郷土料理が今も息づく福井県。

失われがちな「和食」の原点を探り

日々の食卓にいかすべく、

「DEAN & DELUCA」の料理長、

バイヤーが福井を訪ねます。

text by Rieko Seto /
photographs by Daisuke Nakajima



和食の原点 【郷土料理】

福井の家庭料理に欠かせないのが厚揚げ。煮ると味がよくなり、菜種油が旨味とコクを醸し出す。「ヤマギシ」の厚揚げは、外は香ばしく、中はつるんとやわらか。「決め手は揚げ加減です。豆腐が固すぎても、味がしみにくく、おいしく煮上がらない」と、山岸さん。

◎ヤマギシ
福井県吉田郡永平寺町飯島23-5
☎0776-63-2605

和食の原点 【禅の心】

永平寺からごま豆腐づくりを学び、精進料理のもてなしの心とともに守り継ぐ「團助」。液状の煎りごまに吉野晒製法の本葛、清涼な地下水を加えて練り上げたごま豆腐はとろりとやわらかく、上品な味と香りが広がる。みそだれを添えるのが伝統スタイル。

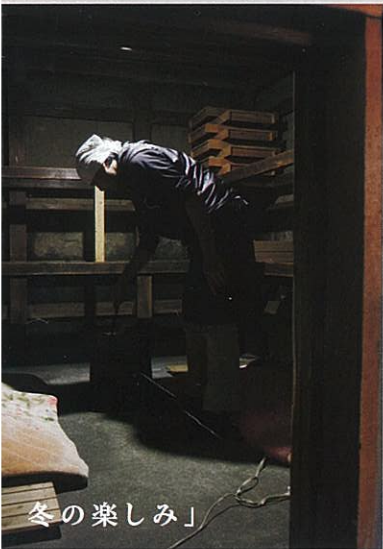


◎團助
福井県吉田郡永平寺町
荒谷24-8
☎0776-63-3020



「かせや」
四代目五代目味噌職人
鈴木さん家

◎味噌漬物かせや
福井県越前市栗田部町29-6
☎0778-42-0040



禅の心で育まれる福井の食

「ただただ感謝の心で、召し上がる方のことを思いながら精一杯作る。僕は永平寺さんから習ったものを作らせていただいているだけなんです」とは、ごま豆腐専門店「團助」3代目・山本慶治さんの言葉だ。福井に曹洞宗大本山となる永平寺を開いた道元禪師は、生命をいただき、生命のもとなる食を重視して修行の一つと位置づけ、精進料理の心を説いた。故郷の気候風土に根ざし、手問ひまを惜しむことなく、慈しみの心で食材の自然なおいしさを大切に引き出した福井の食の原点は、ここにあると言っている。

福井を巡ると、広い平野、緑あふれる山々、豊かな海が目の前に広がるリラス式海岸と、実に変化に富んだ地形であることがわかる。よって、食材も非常に多彩。豊富で清らかな地下水にも恵まれ、コシヒカリが誕生した日本有数の米どころでもあり、おいしい酒も数多くそろおう。田んぼの畦道では、味噌や豆腐の原料にもなる大豆が必ずといっていいほど栽培されてきた。おまけに明瞭な四季の変化と寒暖差、湿润な気候は味噌や醤油、へしこといった発酵食品にぴったりとくれば、「ここにおいしい和食がないわけがない!」と、思わず膝を打ちたくなる。

食材の中には上庄里芋や山内かぶらをはじめ、狭い地域内で守り継がれる伝統野菜も多くある。「ひげ根が多くて料理するにも手間がかかるし、若い頃は嫌で仕方なかったんです。でもや

小鯛のささ漬け



「繊細な手仕事
“若狭もん”の違い」

大野市の農家・建石正治さん



和食の原点 【里の幸】

上庄里芋は、山に囲まれた大野市上庄の在来品種。日本屈指の名水と昼夜の寒暖差で、他所では得られない実の締まりともちり感、甘味が生まれる。建石さんは約40年前から上庄里芋を栽培し、開発した卵・牛乳不使用の里芋アイスも評判に。地元ではころ煮が定番。



「他の土地に植えても
この芋はつくれない」

和食の原点 【海の幸】

小鯛のささ漬けは、若狭湾で豊富に獲れる連子鯛を使った小浜名物。「田中平助商店」では手作業で三枚におろし、天然塩をふって一晚寝かせた後、地元の醸造酢を使った調味液に漬けて昆布、笹の葉とともに杉樽に詰める。繊細な手仕事で美しさと上品な味わいの秘訣。

◎田中平助商店
福井県小浜市川崎1-2-3 ☎0770-52-2356



上庄里芋のころ煮

煮っころがし上手の
奥様、美佐子さん



◎建石農園 (SFV生産農場)
福井県大野市五条方9-50
☎0779-64-1276

和食の原点

【伝統野菜】

若狭町鳥羽地区の山内集落の伝統野菜・山内かぶらはひげ根が多く、葉が60～70cmと長いのが特徴。深い朝霧に育まれた身は締まり、やわらかな甘味が感じられて煮物にも漬物にも向く。地元の女性12名が「山内かぶらちゃんの会」を結成し、自慢のカブを守り継ぐ。



山内かぶら

◎山内かぶらちゃんの会 福井県三方上中郡若狭町山内42-12 ☎0770-64-1497

「ずっと厄介なカブと思っていたけど、
今は誇り」

和食の原点 【発酵文化】

こだわりの大豆と米を薪で蒸し、杵と臼で搗いて自然発酵させる、昔ながらの味噌造りを守る「かせや味噌」。もろみ味噌にナスやキュウリ、シソの実を加えた「なとみそ」は米麴の甘さと旨味が広がり、ご飯にぴったり。越前の気候風土に育まれた伝統の冬の味だ。



「なとみそ作りは



なとみそ

寒い季節が近づくと近隣の人々が自家製味噌を造るため、自分で育てた大豆や米を麴にしてもらいに来るのが、越前市の味噌蔵「かせや」だ。「各家庭でそれぞれの好みに合った味噌を造るのが、この地域では一般的なのです。越前の冬の楽しみである。なとみそも、そつと、5代目の鈴木雅史さん。自ら手をかけた作物でその家庭・地域ならではの美味をつくり、家族で楽しむとともに客をもてなし、絆を深めて伝統を受け継ぐ。「大切なのは心です」。食に携わる福井の人々が語ったこの言葉に、和食の真髄を見た気がした。

「そこにあるもの」で豊かに暮らす
福井の郷土料理はこうした地域の食材を生かし、冬の豪雪にも耐えて、健全で豊かな食生活を送るための知恵の結晶といえる。米と並んで欠かせないのが大豆であり、打豆や豆腐、油揚げ、味噌など様々な形で使われる。特に厚揚げは、おかずにもおもてなし料理にも活躍する、煮てよし焼いてよしの必需品。精進料理や、親鸞聖人の忌日を中心に門徒が集まる報恩講で供される郷土料理としてもしばしば登場する。法事では15cm角ほどの厚揚げが一人1枚出されるといふから、もはや県民食と呼んでいいかもしれない。
福井の郷土料理はこうした地域の食材を生かし、冬の豪雪にも耐えて、健全で豊かな食生活を送るための知恵の結晶といえる。米と並んで欠かせないのが大豆であり、打豆や豆腐、油揚げ、味噌など様々な形で使われる。特に厚揚げは、おかずにもおもてなし料理にも活躍する、煮てよし焼いてよしの必需品。精進料理や、親鸞聖人の忌日を中心に門徒が集まる報恩講で供される郷土料理としてもしばしば登場する。法事では15cm角ほどの厚揚げが一人1枚出されるといふから、もはや県民食と呼んでいいかもしれない。

1月は福井の食をフィーチャーします!

現地を訪ねた料理長とバイヤーの心に響いた福井の食を、丸ごと楽しめるストアイベントを開催します。

★生産者がやってくる!

GREEN MARKET

普段は並ばない生鮮食材が並び、店内がまるで市場のような雰囲気になる「グリーンマーケット」。今月はバイヤーが惚れこんだ福井の食材と生産者たちがやってきます。

開催日時: 1月22日(日) 11:00 ~ 17:00@六本木店
1月29日(日) 11:00 ~ 17:00@京都店

★リニューアルした京都店では

DEAN & DELUCA KYOTO

11月29日にリニューアルした京都店では、日本各地のつくり手のおいしいものを紹介しています。越前漆器にロゴが入ったタンブラーや、地がらし、打豆、味噌など福井の食材も揃えています。

店舗 京都市中京区烏丸通蛸薬師下ル手洗水町645
情報 10:00 ~ 21:00 ☎075-253-0916

★その場で味わえる!

TASTING

グリーンマーケットで買った福井の食材を、おいしく食べるヒントが詰まったテイस्टینگ。DEAN & DELUCAのシェフが福井の食材を使ってワインに合う料理などを提案します。

開催日時: 1月22日(日) 11:00 ~ 17:00@六本木店
1月29日(日) 11:00 ~ 17:00@京都店

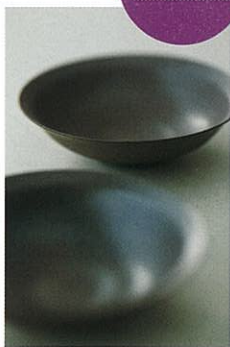
★3日間限定商品が登場!

SEASONAL FOOD GATHERING

デリコーナーでは福井の食材を使ったメニューが登場。「甘酒」「ごま豆腐」「厚あげ」「地酒」「ささ漬け」など魅力的な食材を販売。シェフやバイヤーが「福井で感動した味」を期間限定でお届けします。

開催日時: 1月20日(金)、21日(土)、22日(日)
開催店舗: 六本木/品川/有楽町/恵比寿/渋谷/吉祥寺/
横浜/名古屋/栄/福岡/京都
新宿/八重洲/大阪/博多 ※取扱商品は店舗によって異なります

越前焼



越前打刃物



越前和紙



若狭塗箸



越前漆器



【GREEN MARKETで買える!】和食を支える福井の伝統工芸

福井の和食文化を支えるのが、地元で花開き、高い技術を誇る器や調理器具などの伝統工芸品だ。優雅さと堅牢さを併せ持つ越前漆器は、約1500年前に鯖江市河和田地区で誕生。その漆を集める出稼ぎに行く際、携えて各地で販売したのが越前打刃物の鎌だった。現在ではその鍛造技術を用いて包丁が作られ、日本のみならず海外の料理人からも称賛を得ている。一方、若狭塗箸は宝石にも喩えられ

る華やかな塗箸。貝殻や卵の殻を埋め込んで漆を塗り重ね、ていねいに研ぎ出すことで、若狭の美しい海底を描き出す。平安末期発祥といわれる越前焼は、焼き締めや灰釉の素朴で温かみのある風合いと丈夫さを備え、日々の器として愛されてきた焼き物。さらには、温もりあふれる優雅な手漉き和紙、越前和紙も高い品質と芸術性で福井が誇る工芸品。食を取り巻く空間に、やさしい彩りを添えている。