

美食王国もりおか MORIOKA FAN DINING 2021  
SPECIAL DINNER BOX - Menu -

佐々恵農園さんの冬野菜で作ったテリーヌ

上太田にある佐々恵農園 佐々木浩之さんのお野菜は、近くで息遣いまで聞こえるような存在感を感じます。個人的な意見ですが野菜を茹でる、という一般的な手法が実は好きではありません。アクの強い野菜からアクを抜く、という事であるならば良いのですが野菜の栄養分や旨味は水溶性である事が多く、茹でてそのお湯を捨ててしまうと料理に還元出来ないからなのです。ですので茹で汁を煮詰めてゼリーにしテリーヌに仕立てました。

姫神サーモンのスモークしてないスモークサーモン

玉山地域で育てられている鱒です。清流で育ったせいか瑞々しさを感じます。塩と砂糖で一晩しめてから、イタリア プーリア州の軽やかなエクストラヴァージンオイルで漬けました。サーモン自体には燻製を掛けてはいませんが添えてある生クリームを燻製してあります。一緒に召し上がって頂くとスモークサーモンがお口の中で完成する仕掛けになっています。

黒平豆のブランマンジェ

黒平豆は、渋民地区の特産です。乾燥豆なのに、そのフレッシュな枝豆やグリーンピースを思わせる味わいに喫驚しました。ブランマンジェは本来アーモンドを牛乳で煮出し生クリームとあわせて作るゼリー寄せのデザートですが、同じ手法で甘くないブランマンジェを作ってみました。

もりおか短角牛バラ肉とアロニアの赤ワイン煮込み

もりおか短角牛は全国に通用する素晴らしい食材だという事は、東京で仕事をしていた時から知っていましたが実際に使わせて頂いていました。焼いても美味しいものですが、今回は煮込んだ美味しさを楽しんで頂きたいと思ったのと寒い季節ということもあり、赤ワイン煮込みにしてみました。同じく盛岡特産のアロニアは、カシスやブルーベリーのようなアントシアニン由来の強い芳香と風味があります。赤ワイン煮込みを作る時には最後に赤ワインをカラメル状に煮詰めたものを加え、きれいな色にお化粧してあげのですが、そのタイミングでアロニアを加えてみました。

紅木豚のローストポーク サンファームさんのりんごのマスタードマリネを添えて

紅木豚のロースを低温でじっくりとローストし、サンファームさんのりんごで北イタリア特産のフルーツのマスタード漬けを作ってみました。豚肉とりんごの相性の良さをお試ください。

佐々恵農園さんのイチゴのスフォリアテッラ

佐々木浩之さんのイチゴは甘いだけのイチゴではなく、酸味がしっかりあるので加熱した時にとてもいきいきしてくるのです。どう食べても美味しいのですがナポリのちょっと変わったパイ生地でカスタードクリームと一緒に包んで焼いてみました。

もりおか短角牛で作ったラザーニャ

ラザーニャはイタリア全土で作られますが中でも食いだおれの街、ボローニャのものは有名なボローニャ風ミートソースとベッシャメルソースがたっぷり入ったどっしりしたもの。ボローニャで覚えた本場のラザーニャをお楽しみください。

藤原さんの早生アスパラガスともりおか米のトルタ

晩夏に奥中山にアスパラの株を持っていき、2ヶ月ほど山の寒さを株に体験させてから、盛岡の電熱設備の整ったビニルハウスで育てたアスパラガスは1月下旬に市場に並びます。イタリアではお米はリゾットに使うとき以外は野菜という概念で料理されます。チョコレートとお菓子に使ったりすることもあるのです。今回は野菜という感覚でアスパラガスとイタリア風のタルト「トルタ」にしてみました。