

第377回本部講習会

「珍味の広がり」

師範 岡田 孝志 氏

Presented by



公益社団法人
日本料理研究会

The Association for the Advancement
of the Japanese Culinary art

開発シェフ

岡田 孝志

株式会社LEOC 青山荘 総料理長
公益社団法人 日本料理研究会 師範



<PROFILE>

昭和39年2月23日生まれ、東京都出身。技術を身につけたいと思って料理の道へ。武蔵野調理師専門学校を卒業後、池袋の麦香村などを経て、株式会社LEOCに所属。現在の青山荘での勤務は、今年で13年目となる。

<株式会社LEOC >

〒100-0004

東京都千代田区大手町1丁目1番3号 大手センタービル16階



渡り蟹地獄漬 → 渡り蟹内子木の芽和え

【材料】 原価、分量等
詳細は当日発表

渡り蟹地獄漬

渡り蟹

合せ醤油

昆布出汁 100cc

醤油 270cc

煮切り酒 80cc

煮切り味醂 30cc

渡り蟹内子木の芽和え

渡り蟹内子

卵黄 2%

木の芽 適量

薄口八方出汁

煎り玉子 適量

【作り方】

- ① 活けの渡り蟹雌を使用し、流水にて食材用タワシにて甲羅、ふんどし周りを綺麗に洗う。さらに小ブラシ等を使用し、足回り、甲羅の際等を洗い、最後にふんどしの中も蟹が弱らぬよう手早く洗い、水分を十分に拭き上げ、合わせ醤油に蟹自体しっかりとめぐるように24時間漬ける。
- ② 合せ醤油は、昆布出汁100cc、醤油270cc、煮切り酒80cc、煮切り味醂30ccを合わせる。
- ③ 渡り蟹内子木の芽和えは、醤油漬した渡り蟹の内子を刃叩きし、卵黄を2%加える。木の芽は、銅鍋にて色出しする。氷水に落とし、流水でさらしてアク抜きする。薄口八方出汁に漬けておく。天に煎り玉子をのせる。

MEMO

甘海老塩辛 → 甘海老白髪長芋根三つ葉合せ

【材料】 原価、分量等
詳細は当日発表

甘海老塩辛

甘海老

塩

甘海老白髪長芋根三つ葉合せ

長芋

昆布

塩

根三つ葉

薄口八方出汁

【作り方】

- ① 甘海老の頭と背腸を同時に抜き、皮を剥いて外子を抱えていたら優しく外す。頭の味噌を絞り出し、海老味噌は3%、身と子どもは2%目安の塩を回す。冷蔵庫にて3時間置き、水分が切れるように笹またはキッチンペーパーの上で塩を回す。
- ② 甘海老白髪長芋根三つ葉合せは、長芋を縦切りし、刺し昆布をして塩でころす（2%の塩水）。
- ③ 根三つ葉は色出しし、薄口八方出汁に地漬けする。

MEMO



鰯烏賊変り塩辛 → 蕪二種・小野川もやし烏賊肝掛け

【材料】 原価、分量等
詳細は当日発表

鰯烏賊変り塩辛

鰯烏賊

一味唐辛子

生醤油

蕪二種・小野川もやし烏賊肝
掛け

鰯烏賊肝醤油漬

蕪

小野川もやし

赤卸し

【作り方】

- ① 鰯烏賊は常の通り水洗いして上身とし、肝は一味唐辛子を加えた生醤油に8時間漬ける。
- ② 身は細引きし、軟骨部分も適宜に刻む。それぞれに程よく塩を回す（3%）。肝を裏漉しし、別々に合せて当たりを調える（肝を漬けた醤油を少量足す）。
- ③ 蕪二種・小野川もやし烏賊肝掛けは、鰯烏賊肝醤油漬の肝を裏漉しした後、おねばを2%加える。
- ④ もやしは、芽と下を外す。後、塩ボイルから岡上げする。
- ⑤ 蕪二種も同じで水分を程よく絞り、薄口八方出汁に浸ける。
- ⑥ 天に赤卸しをのせる。

MEMO

真子松前醤油漬 → 新緑寄せ・鯛子掛け

【材料】 原価、分量等
詳細は当日発表

真子松前醤油漬

真子

鯛子

昆布

濃口醤油

薄口醤油

新緑寄せ・鯛子掛け

真子松前醤油漬

お多福春菊

鰹出汁

生クリーム

塩

薄口醤油

ゼラチン

白子

【作り方】

- ① 活けの真子、腹子を使用し、外皮を流水にて綺麗に洗う。血管、見える血は抜き、皮を縦に庖丁して身をばらす。昆布、濃口醤油、薄口醤油にて当たりを取る。昆布（重量の20%目安）を差す。3時間の内、途中2回程混ぜる。
- ② 新緑寄せ・鯛子掛けは、お多福春菊の葉をむしり、色出した後、アク抜きして水気を取り、ミキサーで潰して鰹出汁、生クリーム、塩、薄口醤油にて味を調え、ゼラチンにて寄せる。
- ③ 白子を塩ボイルして裏漉しし、1割の生クリーム、水塩にて当たりを調え、新緑寄せに掛け、真砂漬を掛ける。

MEMO



鮑塩辛 → へぎ鮑夏野菜うろ香り掛け

【材料】

原価、分量等
詳細は当日発表

鮑塩辛
鮑
塩
煮切り酒
へぎ鮑夏野菜うろ香り掛け
鮑塩辛
胡瓜
独活
蕃茄
緑酢

【作り方】

- ① 活け鮑肝を丸のまま真水で洗い、水を切り、強塩で2週間置いた後、真水にて塩を洗い、砂袋の部分を外し、一度酒洗いた後、煮切り酒にて塩抜きを半日し、箆で水気を切り、庖丁で細かく刃叩きし、瓶詰め保存し、攪拌を1週間毎日行う。
- ② へぎ鮑夏野菜うろ香り掛けは、活け鮑を塩播りし、へぎに切る、胡瓜、独活は、適度に切り出す。独活は酢水に浸けてアク止めする。蕃茄は、湯剥きする。
- ③ 緑酢を掛ける。アクセントとして煮切り酒でのばした鮑塩辛を掛ける。

MEMO

唐墨 → 唐墨乾酪挟み揚げ、万願寺唐辛子唐墨おこわ鑄込み

【材料】

原価、分量等
詳細は当日発表

唐墨
鯰子
塩
酒
焼酎
唐墨乾酪挟み揚げ、万願寺唐辛子唐墨おこわ鑄込み
唐墨
クリームチーズ
海苔
万願寺唐辛子
お強

【作り方】

- ① 鮮度のよい鯰子を求め、表皮部分の見える部分の血管を綺麗に血抜きし、真水に落とす。後、万遍なく針打ちし、真水に30分さらし、箆切りしてすぐにクッキングペーパーを間に入れて押しを加え、板挟みを2時間行う。真水にさらしからの繰返しを3回行う。最後に押しをして、冷蔵庫にて一晚血抜きする。翌日形を整えて強塩を6時間した後。水にて手揉みを加えて塩抜きする。酒と焼酎の同割にて2時間漬ける。途中2度上下を入れ替える。箆切りを行う。
- ② 干し網に入れ、干し上げていく。最初は周りが固まるまで板を敷く（表面を綺麗に仕上げる為）。朝夜焼酎にて表面を拭き、上下を返すことを約2週間行い、中心を確認する。
- ③ 唐墨乾酪挟み揚げは、半生の唐墨でクリームチーズを挟み、海苔で胴止めする。後、薄衣でかるく揚げる。
- ④ 万願寺唐辛子唐墨おこわ鑄込みは、万願寺唐辛子に唐墨を混ぜたおこわを鑄込み、出汁割醤油にて炙り焼きする。



海鼠腸 → 海鼠共和え・赤蕪合わせ

【材料】

原価、分量等
詳細は当日発表

海鼠腸
塩
海鼠共和え・赤蕪合わせ
海鼠腸
海鼠
酒
赤蕪
昆布塩

【作り方】

- ① 海鼠腸は、海鼠を掃除した腸を流水にて砂出しし、6%目安の塩で一時間板播りし、水分を抜く。後、瓶にて保存し、貯めておく。
- ② 海鼠共和え・赤蕪合わせは、赤海鼠をツボ抜きし、海鼠腸は別に取り置く。口と尻を落とし、割箸にさらしを巻き付けて、流水を流して中をよく掃除する。後、適纖切りする。番茶使用で茶振りし、程よく色出しして硬さを調整し、一度氷水に落として、水分を切り、酒洗いする。海鼠腸と合わせ、一晚寝かせる。
- ③ 赤蕪は、昆布塩にてかるくこらし、彩りとアクセントとして盛り付ける。

MEMO

塩雲丹 → 塩雲丹・赤みず松前漬

【材料】

原価、分量等
詳細は当日発表

塩雲丹
雲丹
塩
塩雲丹・赤みず松前漬
塩雲丹
赤みず
ガゴメ昆布
大葉
茗荷
山葵

【作り方】

- ① 鮮度のよい雲丹を求め、塩は3%目安。水切りペーパーを敷いた箆の上にて1時間寝かせる。
- ② 塩雲丹・赤みず松前漬は、赤みずを綺麗に洗って皮剥きし、色出しした後、割り醤油に漬ける。後、刻んでガゴメ昆布を適量合わせる。
- ③ 大葉は刻み、茗荷は刻み、塩雲丹と合わせ、程よく山葵を忍ばせ、味つけとする。塩雲丹をさらにのせる。

MEMO