

## 六次産業化商品を活用した料理

【レシピ監修】 古畑 圭一朗 氏

(ristorantino Il Cipresso (リストランティエーノ イル チプレッソ) オーナーシェフ)

イタリア・トスカーナ州のホテル内にあるレストラン(ミシュランガイドから一つ星を獲得)で料理長として2008年まで腕をふるわれました。

帰国後、鹿児島市内で地元食材を活かしたイタリアの伝統料理を提供するレストラン「リストランティエーノ イル チプレッソ」をオープンされました。

また、県立高等学校の非常勤講師やイタリア関連のイベントなどでも幅広く精力的に活動されておられます。

### 1 タカエビとパッションフルーツの前菜

| 材料名                 | 1人分  | 4人分  | 備考         |
|---------------------|------|------|------------|
| タカエビ (9.5g/1尾)      | 4尾   | 16尾  | 鷹丸工房       |
| 塩・白こしょう             | 少々   | 少々   |            |
| 種入りパッションフルーツ (マリネ用) | 20g  | 80g  | 甌フルーツ園 (株) |
| 【サワークリーム】           |      |      |            |
| 生クリーム               | 10g  | 40g  |            |
| 塩                   | 少々   | 1つまみ |            |
| レモン果汁               | 1.3g | 5.2g |            |
| 【パッションフルーツソース】      |      |      |            |
| 種入りパッションフルーツ        | 15g  | 60g  | 甌フルーツ園 (株) |
| とろみエール (増粘剤)        | ※    | ※    |            |
| 【パッションフルーツの泡】       |      |      |            |
| こしき姫・パッションドリンク      | 8.7g | 35g  | 甌フルーツ園 (株) |
| 水                   | 20g  | 80g  |            |
| レシチン                | 1.3g | 5g   |            |
| 【飾り】                |      |      |            |
| デトロイト (ベビーリーフ)      | 3枚   | 12枚  |            |

### 【作り方】

- ① タカエビは尻尾を残して殻を剥き、爪楊枝などを使って背ワタをとる。水で軽く洗いキッチンペーパーで水気をよく拭き、塩・白こしょうをふって5分ほど休ませる。表面に浮きだした水分をキッチンペーパーで拭き取り、パッションフルーツに1時間ほど漬けておく。
- ② サワークリームを作る。ボウルに生クリーム・塩・レモン果汁を加えホイッパーでしっかり混ぜ合わせる。
- ③ パッションフルーツソースを作る。ボウルに種入りパッションフルーツととろみエールを入れ、よく混ぜ合わせる。
- ④ パッションフルーツの泡 (スプーマ) を作る。細長めの容器にパッションジュースと水・レシチンを入れ、ハンドミキサーで混ぜ合わせ泡立てる。
- ⑤ [盛り付け] スプーンでサワークリームを俵型に成型して皿に並べる。タカエビマリネをサワークリームにたてかけ、パッションフルーツソースを流す。ベビーリーフのデトロイトを飾り、泡 (スプーマ) をのせてできあがり。



### 【一口メモ】

水やジュースなどにとろみをつける「とろみエール」は介護用の増粘剤です。レシチンは大豆などからとれる天然成分で、乳化や気泡の膜を作りやすくします。

どちらも薬局等で購入できます。

## 2 抹茶とかりんとうのティラミス

| 材料名              | 1人分   | 4人分  | 備考 |
|------------------|-------|------|----|
| <b>【ティラミス生地】</b> |       |      |    |
| クリームチーズ（常温）      | 27.5g | 110g |    |
| グラニュー糖           | 6.2g  | 25g  |    |
| 卵黄（常温）           | 1/4個分 | 1個分  |    |
| 生クリーム            | 22.5g | 90g  |    |
| グラニュー糖           | 5g    | 20g  |    |
| <b>【抹茶】</b>      |       |      |    |
| お湯               | 19g   | 75g  |    |

### 【作り方】

- ① お湯を沸かし火を止めて、抹茶パウダーを加えよく混ぜ冷ましておく。
- ② 常温に戻していたクリームチーズ・グラニュー糖・黄身をボウルに入れ、ホイッパーでポマード状になるまでよく混ぜ合わせる（場合によっては、クリームチーズは湯煎にして軽く温めておく）。
- ③ 別のボウルに生クリームとグラニュー糖を入れ、ボウルの底に氷をあてながらホイッパーで混ぜ合わせ、クリームを9分立てぐらいにする。②に3回に分けて加えて、ゴムベラなどでさっくり混ぜ合わせる。生地の出来上がり。
- ④ カステラは横半分に切り開き、かりんとうは刻んでおく。
- ⑤ 600mlのタッパーに切り開いたカステラ1.5枚分を敷き、刷毛を使って半量の抹茶を染み込ませる。③の半量を広げ、半量のかりんとうも散らす。抹茶を茶こしを使って軽く振る。
- ⑥ さらに残りのカステラを敷きならべ、残りの抹茶を染み込ませクリームを広げる。かりんとうを散らし、抹茶をかけて仕上げる。
- ⑦ スプーンですくって皿に盛り付け、まわりにブルーベリーソースなどを飾る。

| 材料名                         | 1人分    | 4人分  | 備考      |
|-----------------------------|--------|------|---------|
| 有機マルベリーパウダー（桑茶）<br>（桑茶パウダー） | 2g     | 8g   | 笹野商事（株） |
| カステラ3切入り                    | 1切れ    | 1パック |         |
| かりんとう（刻む）                   | 7.5g   | 30g  |         |
| 有機マルベリーパウダー（桑茶）<br>（桑茶パウダー） | 大きじ1/4 | 大きじ1 | 笹野商事（株） |
| ミント                         | 1枚     | 1枚   |         |

### 【一口メモ】

今回は手に入りやすいクリームチーズを使用しましたが、本来はマスカルポーネというチーズを使います。マスカルポーネはクリーミーで味も繊細ですが、生クリームのように混ぜると立ちはじめ（固くなり）、10分立てを過ぎると分離し始めるので注意しましょう。ネットで購入することができますが、イタリア産のマスカルポーネでぜひ挑戦してみてください。

また、抹茶を使用しましたが、エスプレッソコーヒーとカカオパウダーを使用するとクラシックなティラミスになります。ご家庭ではエスプレッソコーヒーの代わりに濃い目のインスタントコーヒーでもよいでしょう。

マスカルポーネチーズを使うときのレシピは4人分でマスカルポーネ200g、卵（全卵）1個、グラニュー糖37gをボウルに入れて、ホイッパーでモッタリするまで混ぜると出来上がります。



### 3 豚モモ肉の白ワイン煮ローマ風 (サルティンボッカ)

| 材料名          | 1人分  | 4人分  | 備考          |
|--------------|------|------|-------------|
| 豚モモ肉         | 50g  | 200g | (株)薩摩八重ファーム |
| 塩・コショウ       | 少々   | 少々   |             |
| ベーコン         | 1枚   | 4枚   |             |
| 大葉 (もしくはセージ) | 0.5枚 | 2枚   |             |
| 小麦粉 (薄力粉)    | 適量   | 適量   |             |
| 無塩バター        | 10g  | 40g  |             |
| 白ワイン         | 12g  | 48g  |             |

#### 【作り方】

- 豚モモは1人分50gを半分に切り、肉叩きで叩いて厚さ2～3ミリに伸ばす。
- 豚モモに軽く塩・コショウをして大葉 (またはセージ) をのせ、さらに黒豚ベーコンをのせ爪楊枝でとめる。
- 小麦粉を両面につけ、余分な粉ははたき落とし、バターを溶かしたフライパンに肉の面から入れて焼く。軽く焼き目がついたら裏返して黒豚ベーコンの面も焼く。
- 白ワインを回し入れ、アルコールが飛んだらスープストックを入れる。中火で煮詰めながら塩コショウで味を整え裏返す。とろみがある程度ついたところで火を止め、残りのバターを加えて混ぜ合わせ乳化させてできあがり。
- [盛り付け] 爪楊枝を外し、サラダとともに盛り付ける。ボールに白ワインビネガーと塩を入れよく混ぜ、オリーブオイルを少しずつ加えてドレッシングを作り、サラダにかけてできあがり。

| 材料名               | 1人分  | 4人分   | 備考 |
|-------------------|------|-------|----|
| スープストック (出し汁)     | 約25g | 約100g |    |
| 付け合わせのサラダ (リーフなど) | 15g  | 60g   |    |
| 白ワインビネガー          | 2.5g | 10g   |    |
| 塩・白こしょう           | 少々   | 少々    |    |
| オリーブオイル           | 7.5g | 30g   |    |

#### 【一口メモ】

イタリアはローマの伝統料理で本来は子牛のモモ肉を使いますが、日本では子牛を食べる文化がないので牛肉や豚肉でもできます。

そして乗せるのは生ハムです。豚のモモ肉を塩づけにして長期熟成させた生ハムは、一般的には薄くスライスしたものを前菜などで食べますが、サルティンボッカのように料理に使う場合もあります。ただし加熱する場合は塩味が強くなりますので、料理自体の塩加減には注意してください。



#### 4 キビナゴとキャベツ、桑茶のスパゲッティ

| 材料名                   | 1人分  | 4人分  | 備考   | 材料名                   | 1人分    | 4人分      | 備考       |
|-----------------------|------|------|------|-----------------------|--------|----------|----------|
| <b>【パスタ】</b>          |      |      |      | <b>【パスタソース】</b>       |        |          |          |
| スパゲッティ 1.7mm          | 50g  | 200g |      | きびなご (約8g/1尾)         | 5尾     | 20尾      | 日笠山水産(株) |
| 岩塩                    | 6g   | 25g  |      | オリーブオイル               | 20g    | 80g      |          |
| お湯                    | 600g | 2.5L |      | ニンニク                  | 2.2g   | 9g       |          |
| <b>【パン粉ロースト】</b>      |      |      |      | 赤唐辛子 (輪切り)            | 4個     | 16個      |          |
| パン粉                   | 3g   | 12g  |      | ゆで汁                   | 35~40g | 140~160g |          |
| オリーブオイル               | 2g   | 8g   |      | キャベツ (ざく切り)           | 25g    | 100g     |          |
| 有機くわ (粉末)<br>(桑茶パウダー) | 0.3g | 1.2g | 宮園製茶 | 塩                     | 1つまみ   | 少々       |          |
| 塩                     | 1つまみ | 1つまみ |      | 有機くわ (粉末)<br>(桑茶パウダー) | 1.2g   | 4.8g     | 宮園製茶     |

#### 【作り方】

- ① パン粉とオリーブオイル、塩をフライパンに入れ中火できつね色になるまで混ぜながらトーストする。サクサクとした触感になったらバットに広げ冷まし、桑茶パウダーを加える (仕上げ用)。
- ② 大きめの鍋にお湯を沸かし、岩塩を加えスパゲッティを茹でる。再沸騰するまでは強火、再沸騰し始めたらスパゲッティがお湯のなかでユラユラと踊る程度の火力に落とす (中火)。茹で時間は袋の表記時間より1分ほど短めに茹でる。
- ③ テフロン加工のフライパンにオリーブオイルを入れて加熱し、キビナゴを2尾じっくりと素揚げするように色を付ける。ゆっくり加熱することにより、頭や骨も食べやすくなる。キビナゴをフライパンから取り出し、残ったオイルはそのまま冷ます。残り3尾のキビナゴは腹開きをして背骨と尻尾を取り除き、包丁で刻む。
- ④ 冷めたオイルに刻んだニンニクを入れ、中火で再加熱する。ニンニクが軽く色づき始めたら、赤唐辛子と刻んだキビナゴを加え炒め、スパゲッティの茹で汁を加え火を止めて待機。
- ⑤ スパゲッティの茹であがる2分前に、ざく切りにしたキャベツを鍋に入れスパゲッティと一緒に茹で揚げる。
- ⑥ ④のフライパンにスパゲッティを入れ中火で炒め、水分とオイルを乳化させながら味見し塩加減を整える。7~8割程度乳化してきたら桑茶パウダーと③のキビナゴの素揚げを戻し入れ一緒に混ぜ合わせる。  
※桑茶パウダーを加えてからは色と香りが飛ぶので加熱させ過ぎない。
- ⑦ トングを使い、ねじるように皿に盛付け、仕上げに桑茶パン粉パウダーを振りかける。



#### 5 飲み物

| 材料名 | 備考   | 材料名                  | 備考   |
|-----|------|----------------------|------|
| 紅茶  | 崎原製茶 | マンゴージュース又はブルーベリージュース | 近藤農園 |