

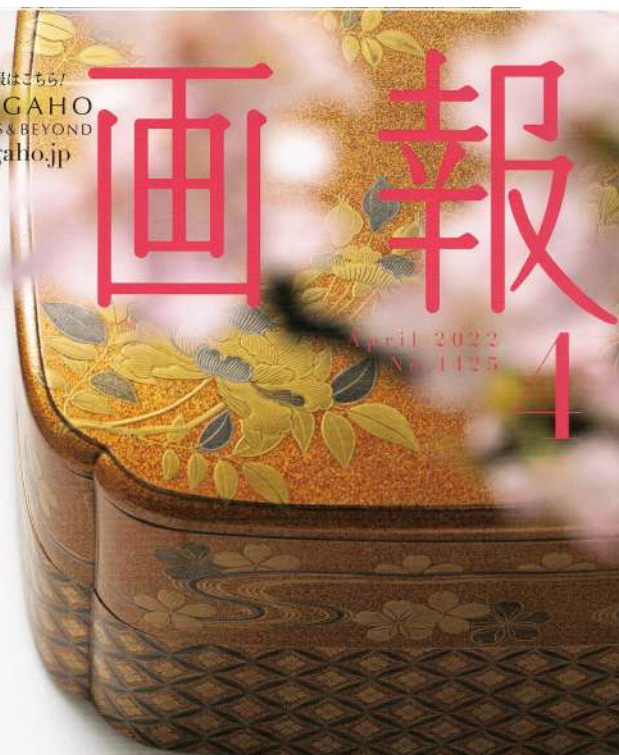
婦人画報

最新情報はこちら！
FUJINGAHO
117 YEARS & BEYOND
fujingaho.jp

連載「レンズを通して」
高円宮妃久子殿下

April 2022
No. 1425

4



お花見へ！

特製弁当、花見スイーツ、桜の名所図鑑
待ちわびた春を味わい尽くす、総力特集



流派を問わず、いまを楽しむ
お茶会入門

いままで、知っておきたい
お金の授業2022

「禅味料理 星月庵」が
教えてくれること

春に映える「色彩」と
「グラフィック」の装い

杉野遙亮さんとお花見を

一味同心

「一味同心とは同じ目的をもち集まり、心を一つにする」の意。
 「マンユランガイド東京2022」でも2つ星を更新した「神楽坂 石かわ」虎白「ほか、
 「進三三七」墨直に、「寿司の「波濤」、イノベーターの「NK」、フレンチの「Hendri」、
 帝国ホテル内に誕生した提携店「帝国ホテル 寅黒」と、石川秀樹さんが率いる個性豊かな
 料理店チームが毎月一丸となり、一つの食材に取り組み、その可能性を拓きます。
 お取り寄せできる「いたつみとらとら」のひと皿にも注目です。

第八回 いちぢい 撮影：川上輝明 取材：文井 渡辺紀子



「虎白」のひと皿は……
 いちぢい「黒トリュフのグラスオードブル」

「これは酸味のある「いちぢい」です。
 この料理は「甘い」ので、お好みで「さっぱり」
 しますから」「店長の小泉祐樹さん。
 かつお節と昆布の出汁に薄口醤油をたらして乾かして、
 できたお肉の油に、いちぢいを加えていちぢい。
 フランス産の黒トリュフ「いちぢい」を薄く衣をつけて
 カリッと揚げたふきのとうの葉、そして「いちぢい」と
 順にグラスに色鮮やかに重ね入れる。
 底までスプーンを入れ、三位一体の味を楽しみたい。
 グラスは中山孝志(岡山)作
 絵は佃真吾(京都)作

いちごの鮮烈な味わいが料理に、デザートに華を添える

「いちごおとめ」「あまおう」「とよのか」など、日本のいちごの品種は300種を超え、世界全体の品種の半数以上を占めるといいます。現在も各地で独自の改良が重ねられていて、まだまだ増加中だそうです。

「いちご」で、いちごは果物。そう思っている方は多いと思いますが、実は野菜だということをご存じでしょうか。園芸学でも、また、農林水産省の統計調査でも、いちごは野菜と分類されています。果実的野菜とも呼ばれるのですが、料理との相性がいいのも当然といえるは当然のことでした。

そりしたことを踏まえ、石かわグループではデザートだけでなく、料理にもいちごを多彩に取り入れています。「虎白」店主の小泉朋佑さんは、いちごでやさしい味わいの葛餅を作り、小さなクラスに、黒トリュフ、ふさのとうもろこしを重ねている。色と香りとほんのり苦みを楽しむ、春らしいおしゃやれな前菜を作ってくれました。

「神楽坂石かわ」の料理長を経て、2020年に「愚直」の店主となった大塚将人さん。店主は、大塚さんが好きな野菜から、誠実に心温まる料理の数々を、石かわグループ初のオンラインキッチンで展開しています。今回は、いちごを用いた春の息吹を感じる前菜を、海の幸、山の幸を盛り込み、いちごを加えた土佐酢ゼリーでまとめています。シンプルで素直。そして、どこか控えめながら、味わい深い一品大塚さんの真骨頂といえます。「いったつみとらどう」からは、いちごと白ワインのゼリーです。色も鮮やか、味も鮮やか。爽やかないちごの酸味と白ワインがよくマッチしています。添えであるのは、ふわっとろっこのカスタードソース。ブランドーと辛口のシェリー酒を加えるので、あと口がきりりと引き締まります。口だけでなく目からも春を満喫できる、美しいゼリーです。

春を呼ぶ前菜 いちごのジュレ添え

春の海、ふつらと身が太った赤貝。淡く味つけた新ゆでのほたるいか。アク抜きしてから八方出汁で煮たわらび。ゆでて出汁に浸した菜の花。盛り合わせた、春満腹の皿。土佐酢でゼリーを作り、おろした春かぶ、酸味と旨みのバランスが、いい。春かぶ、和みと旨みを細かく切つて加え、和み水として添えて仕上げる。土佐酢というこの酸味の相性のよさを生かす。貴客様の器は、洗台空 高橋陶器(京都制作)



名取り寄せできるのは...
いちごと白ワインのゼリー
とろりカスタードソース

日ごと濃厚な味わいに定評があるいちごで、「あまおう」をかんたんに使った、「あまおう」は、あまの、まるい、おおい、うまいの頭文字をつなげて命名されたのだとか。まずは何となく口にしてみよう。口の中がいちごの甘い香りで、おしゃやれ。次にカスタードソースをたっぷり絡めて、また一口食べてみる。「いちご」を思わす季節になる。5,100円。白いちご愛の皿は高橋陶器(京都制作)。ガラス皿は熊野リースの器は池田西園(愛媛)自



ご紹介した「いちごと白ワインのゼリー」などの購入はこちらから
www.fujingaho-shop.jp tel.0120-98-2424
婦人面報のお取り寄せ