「神楽坂 石かわ」「虎白」の十二カ月

一味同心

一味同心とは「同じ目的をもって集まり、心を一つにする」の意。『ミシュランガイド東京2022』でも三ツ星を更新した「神楽坂 石かわ」「虎白」ほか、「蓮 三四七」「愚直に」、寿司の「波濤」、イノベーティブの「NK」、フレンチの「jimen」、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「いったつみとらどう」のひと皿にも注目です。

第九回　抹茶

撮影＝川上輝明　取材・文＝渡辺紀子

「神楽坂 石かわ」のひと皿は……

「春の野遊び」抹茶胡麻豆腐

まるで一幅の絵のようなひと皿。ふわりと練り上げた胡麻豆腐に抹茶を振りかけ、早緑の若葉が萌える野山に見立てる。その野山にお浸し地に漬けておいた、筍、わらび、うるい、浜防風を盛り付け、里山の風景を生み出す。醤油とみりんの餡を添えて完成。野菜は、抹茶胡麻豆腐と醤油の餡をソースのように絡めながら、春の名残を心ゆくまで楽しんでいただく。器は高伸健一（千葉）作。

171 2022/03/14 18:29:47

抹茶の料理とわらび餅で癒やしと充足感を

いまや、世界にその名が知られる抹茶。最初に火がついたのは、お菓子の世界でした。抹茶の美しい緑色と独特の香り、旨みと苦みが海外の超一流のパティシエやショコラティエたちに愛され、瞬く間に、MATCHAは世界共通語になりました。

簡単にいうと、抹茶とは碾茶と呼ばれる茶葉を粉末にしたものです。抹茶ならではの旨みと甘みをより強くし、渋み、苦みを抑えるために、碾茶は被覆栽培といって寒冷紗などで茶葉を覆い、強い日差しを浴びないようにして育てられます。日光を浴びると、茶葉に含まれるテアニンがカテキンに変化して、苦みや渋みが増えてしまうからです。

今回はお菓子のみならず、抹茶がしっくりと馴染む料理を作っていただきました。

胡麻に塩と昆布出汁を加えて練り上げた胡麻豆腐に、抹茶を組み合わせたのが「神楽坂石かわ」店主・石川秀樹さん。抹茶は胡麻に練り込まず、上からたっぷりと振りかけ、豊かな色と香りを楽しむ一品に仕立てています。

抹茶の特徴を最大限に生かしたリゾットを作ったのが、「神楽坂 石かわ」のすぐそばにある「NK」の店主、カク・ランドこと角谷健人さんです。和食をベースに、サプライズに満ちた料理を次々繰り出し、新しい味の世界を切り拓いています。色鮮やかな抹茶のリゾットは茶粥から着想。抹茶は米にもチーズにも相性がよく、抹茶を味わい尽くせます。

今月のお取り寄せは、真打ちともいうべき抹茶わらび餅。濃厚な抹茶の味わいと、むちっ、もちっとした食感がたまりません。わらび粉を水で練ると、固まったあとにうまく切れないため、水の代わりに牛乳と生クリームを加えて練ります。ソースは、なんとチーズ風味。酸味のないマイルドタイプを厳選して、牛乳と生クリーム、砂糖を加え、ゼラチンでとろみをつけた、ムースのようなソースです。ひと切れでも十分に満たされます。

「NK」のひと皿は……

抹茶のリゾット 2種のソースで

はまぐりからとった出汁に抹茶、松葉蟹の身を加えてリゾットを作る。「これは茶粥のイメージです」と、「NK」店主の角谷さん。ふわりと盛り付け、抹茶をたっぷりと振りかけたパルメザンチーズのチュイルを添える。ソースは白ワイン&バターソースと甘海老のアメリケーヌソースの2種。リゾットでは抹茶の甘みと旨み、チュイルで苦みを強調して、抹茶のいろいろな顔を楽しむ。器は川淵明日香(京都)作。

お取り寄せできるのは……

もちもち抹茶わらび餅 チーズソース添え

わらび粉に牛乳と生クリーム、そして抹茶をたっぷりめに加えて練り上げる。乳製品が加わると、甘み、コク、旨みがアップし、熱が加わると抹茶の発色がより鮮やかに。これを早く冷ますことで風味が増し、もちもちの食感に仕上がる。マイルドタイプのクリームチーズに牛乳と生クリームを加え、加熱しながらゆっくり火を通した甘いチーズソースをかけていただく。4、320円

漆の器は太田修嗣(愛媛)作、木の葉形の器は辻村塊(奈良)作。

こちらで紹介した「もちもち抹茶わらび餅 チーズソース添え」などの購入はこちらから
www.fujingaho-shop.jp　tel.0120-98-2424
婦人画報のお取り寄せ　検索