

婦人画報

別冊付録
オールカラー44p
「婦人の医学」BOOK



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

July 2022 No.1428

創刊117周年
記念特大号

7

新連載スタート！
千宗室家元の
「今日庵稽古話」
究極のパフェ 2022
華道家元池坊に学ぶ
「いけばな入門」
アートと自然が結びつく
新景「直島」

いま、欲しい
手仕事

松平さん登場！
受け継がれ進化する、「よきもの」を求めて



これからの“自由なポップ”

未来を照らす——
ハイジュエリーの輝き



Magazine Cloud
電子版でも読めます

一味同心

「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』でも二ツ星を更新した「神楽坂石かわ」「虎白」ほか、
 「蓮三四七」「愚直」、寿司の「波濤」、イノベーターの「NK」「フレンチの「Jinan」、
 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「いたつみとらどう」のひと皿にも注目です。

第十二回 蓮根

撮影：川上輝明 取材・文：渡辺純子



その1 「神楽坂石かわ」のひと皿は……
 蓮尽くし碗

美しいガラス碗の蓋を開けると、
 はんりの火を入れて、くもりと巻いた蓮根が、まるで、
 いらかの波のように行儀よく並んで現れる。
 その下には、蓮根をすりおろして
 卵白、出汁、塩を合わせて蒸し上げた蓮蒸し、
 鮑の酒蒸し、海老の塩ゆでが潜んでいる。
 上から銀あんをかけたものが、
 蓮根の穴からうっすらとピンクの海老がのぞく様も、
 奥ゆかしく愛らしい一品。
 ひんやり冷やしていただく。
 器は、鈴木玄太（富山）作。

豊かな大地の恵みを
余すところなく味わう

蓮根は、いくつも穴が開いていて向こう側がよく見えるところから、「将来が見通せる」縁起のいい食べ物とされてきました。

蓮根という名前から、私たちが食べている部分は蓮の根つこのように思いがちですが、じつは地下茎が成長したものです。泥の中で育つものがほとんどですが、最近ではハウスで育つものもあります。いずれにしても、地下茎で先へ先へと枝分かれしながら増え、いえます。ちなみに蓮は、泥の中から芽を伸ばして美しく清らかな花を咲かせるので、花言葉は「清らかな心」「神聖」とか。

今月のテーマはそんな「蓮根」です。「神楽坂石かわ」店主・石川秀樹さんが作ってくれたのは、繊細このうえない一品。蓮根餅のように、すりおろした蓮根を蒸し、器に盛って、ひと口大の鮓と海老をのせ、その上に、極薄切りの蓮根を花びらのようにくると丸めてのせます。上から、薄口醤油で味をつけた銀あんをとりとかけ、青柚子をおろして、シャキシャキの蓮根ともちもちと蒸した蓮根の食感の違いを楽しみます。

「Ihara」店主・加藤裕登さんは、蓮根のムニエルを。土から掘り出したままの食感を味わってほしいと考えた一品です。切れ目を入れて手で割り、ザクザクとした表面にした蓮根は、こんがりと全面に焼き目をつけてから、たっぷりバターで作ったブール・ノワゼット（焦がしバター）を丁寧にかけ焼き、ゆつくりゆつくり火を通して仕上げます。まるでオブジェのように見える蓮根を、丸かじりするような感覚で味わいます。

今月のお取り寄せは、涼やかな「つるつと」つるつるとシシコの舌触り。以前から蓮根を麵に使用していた石川さんは、その食感に惹かれたといいます。つゆの中にはひと口大の蓮根がたっぷり。蒸籠をつゆにつけてすれば、つるつと、シャキッと、口中が楽しくなります。

その2 「Ihara」のムニエル
蓮根のムニエル

「素材そのままを、しっかりと噛み締め、味わっていただきたい」と店主・加藤裕登さん。切れ目を入れてブール・ノワゼットに割ってから、米油で全体にしっかりと焦げ目をつけて取り出す。そのあと、たっぷりのバターを加えて弱火にかけ、バターが溶けてブール・ノワゼット（ブール・ノワゼット）になったら、レンジ汁を加えてブール・ノワゼットに蓮根を戻し入れ、何度も何度も蓮根にバターをかけながら、約40分かけて火を入れていく。器は、高木造（千恵作）。



その3 お取り寄せできるのは……
つるつと蓮根そうめん

蓮根パウダーを練り込んだ素麺を、蓮根の薄切りがたっぷり入ったつゆで、つるつと食べようという、ダブの蓮根の趣向。つゆは、昆布とかつお節でとった出汁に、薄口醤油とみりんを加えて、ほんのり甘口。つゆに入れた蓮根は、スライスしたから、丹念に上げてきちんと蒸したものです。このつゆで、いっそう美味しくなる。暑さが増す季節にぜひ。5,400円。器は、上瀬が中山・辺岡一徹製作。ガラス器はラリック。



こちらで紹介した「つるつと蓮根そうめん」などのお問い合わせはこちらへ
www.fujingaho-shop.jp tel.0120-98-2424



婦人画報のお取り寄せ