

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

8 August 2022
No.1429

この夏、
“ブックホテル”へ

現代美術家
照屋勇賢が伝える
沖縄の声

復活 京都祇園祭
鷹山、見参!

和食の 新地図

行きたい! 知りたい!
いま旬な店を一挙公開!



新連載スタート!
小林 圭×蜷川実花
いのちと料理

夏の会食ジュエリー
&夏旅アイウェア

ヒアルロン酸注入の新常識

ウェルエイジングのための食の掬
「糖化」攻略!

「神楽坂石かわ」「虎白」の十二月

一味同心

「一味同心」とは「同じ目的をもつて集まり、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」、イノベータータイプの「NK」、フレンチの「Jinen」、
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「いつたつみとらどう」のひと皿にも注目です。

最終回 桃

撮影：川上輝明 取材・文：渡辺紀子



その1 「虎白」のひと皿は……
ひと皿

梅雨の水を飲んで太るといわれる鱧と、
盛り桃の出合いのひと皿。
鱧は普通、硬い小骨を骨切りして用いるが、
その際、皮を残して切るのに技術が必要。
今回は、そのまま皮まで切り取り、
さっと湯引きに。脂がのって、
旨みが強くなってきた鱧と、
甘みを増してきた桃との好相性を、
何もつけず、そのまま味わう。
水を敷き詰めた涼しげな前菜で、
巡りきた夏を口の中で優しく愛でたい。
器は、川淵明日香（京都）作。

香り豊かで見ずみずしい、
優しい甘みの桃尽くし

昨年の9月号から続けてまいりました本連載も、今月号で大団円を迎えることになりました。今号のテーマは連載を締めくくるにふさわしい、神の実ともいわれる「桃」です。桃は「古事記」の時代から、鬼を追い払い、邪気を遠ざけ、不老長寿をもたらす仙果といわれた縁起のよい果物。日本一の生産量を誇る山梨県の笛吹市周辺は、桃の節句のころになると、斜面一面がピンクに染まり、まさに桃源郷の様相を呈します。

花も美しい、実も素晴らしい。そんな桃を、じつにシンプルかつストレートに味わうことができる一品を作ったのは、「虎白」店主・小泉朋佑さん。桃は切っただけ。手を加えず、昆布出汁で湯引きにした鱧と合わせ、このうえなく透明感のある味。桃、鱧を口中で合わせると、すーっと体の中がリセットされるような清らかな味わいです。北大路魯山人曰く、「味が濃くなく、舌触りはすこぶるいい」鱧に、なめらかな桃の食感が寄り添い、特別なひと皿になっています。しその花穂と振り袖子を天に散らし、見た目もキリッと引き締めています。

「神楽坂 石かわ」店主・石川秀樹さんもまた、極力手を加えず、食材の組み合わせの妙を楽しむ一品を作ってくれました。桃、枝豆、うにとという3種の食感を同じような体裁に整えて取り合わせただけというシンプルさ。でも、こんな取り合わせ、なかなか思いつきません。彩りも鮮やか。土佐酢ジュレの酸味のおかげで、すっきりとした食後感があります。今月のお取り寄せは、お待ちかね、桃のゼリーです。淡いピンクに染まった桃が、白ワインゼリーの中に浮かび上がり、見た目も爽やかな仕上がりです。ふんわりと八分立てにしたフレッシュクリームと一緒にいただきます。目の前に桃源郷が広がるよう。香り豊かですっきりと仕上がった桃のゼリー。ひんやり冷やして、つるんとお召し上がりください。

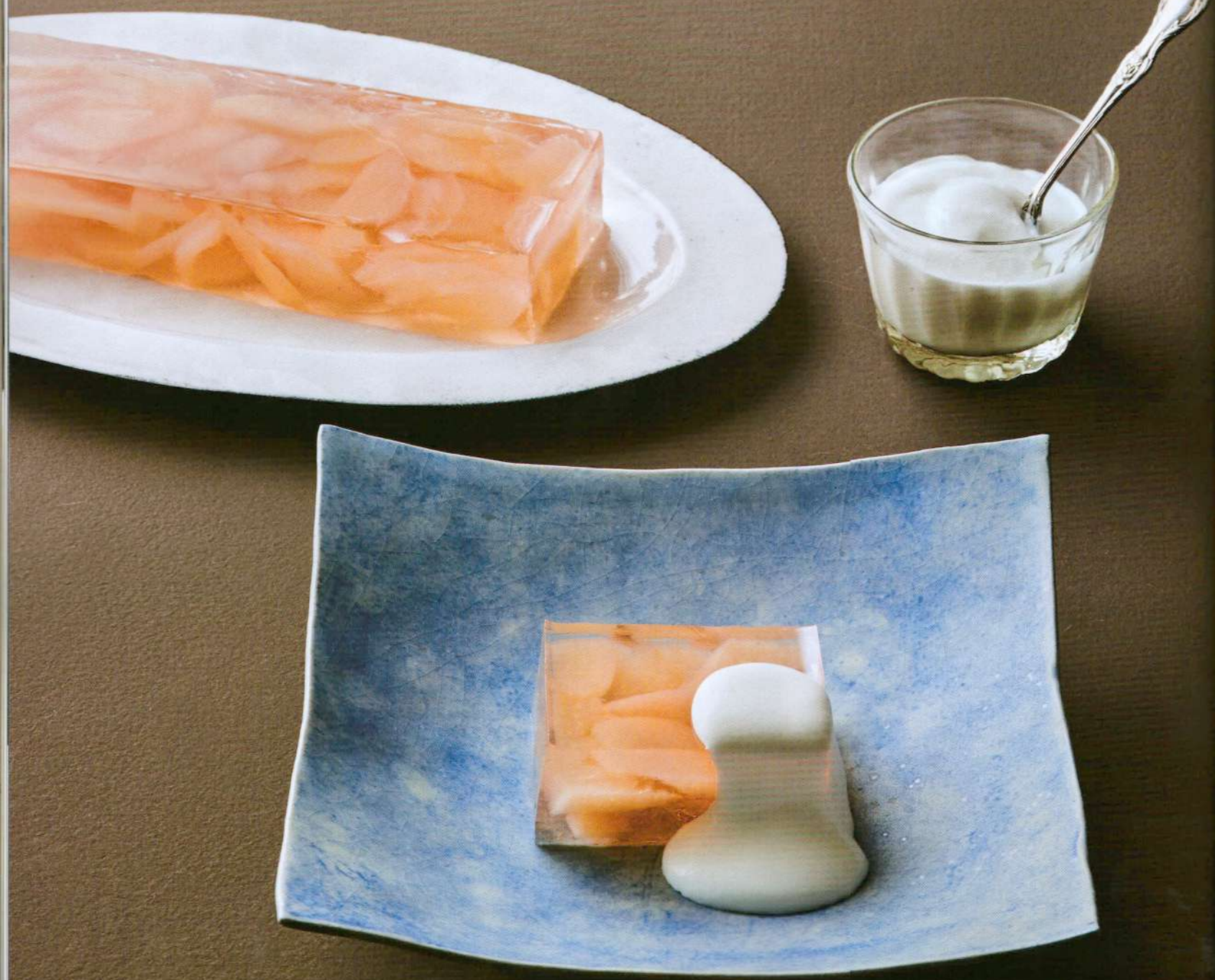
その2 「神楽坂 石かわ」のひと皿は…… 桃うに枝豆

桃のほのかな甘みとやわらかな食感を引き立て、夏ならではの美味を最大限に楽しむ一品。1センチほどの厚さに切った桃、少し硬めにゆでて、粗く裏漉しした枝豆、フレッシュなうにの3色を盛り合わせる。それぞれに個性的な食材の異色の取り合わせに、爽やかな土佐酢のジュレが酸味を与え、見事にまとめている。シンプルながら、涼やかな色合わせと、初めての味合わせに強く納得する一品。器は津田清和(奈良)作。



その3 お取り寄せできるのは…… 桃の香ゼリー

フレッシュなもぎたての桃を食べるよりも、生き生きと鮮度を感じるゼリー。皮をむいて種を取り、4つ割りにした果肉を皮とともに、白ワイン、レモン汁、砂糖で煮て、そのまま1日味を含ませてから、ゼラチンでゼリー寄せにしたもの。皮と一緒に煮ると、果肉は淡いピンクに、ふんわりと立てた生クリームをたっぷり添えていただく。5,400円。四方皿は藤平寧(京都)作。楕円皿は広瀬陽(東京)作。ガラスの器は中山孝志(岡山)作。



紹介した「桃の香ゼリー」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

検索