

水を使って「ドレッシング」と「ゼリー」をつくる

みなさんご承知のように、水にはカルシウムとマグネシウムの含有量が多い口当たりが重く苦みを感じる硬水と、それらの成分が少なくまろやかな口当たりでさっぱりとした感じの軟水があり、それぞれにメリット、デメリットがあつて用途も異なっています。特に、日本茶、紅茶、コーヒーは煎り方、入れ方で使い分けるとさまざまな味を楽しめるといいます。硬水は、肉の臭みを消したり、アク抜き作用があり煮込み料理が適し、じゃが芋の煮崩れを抑えたりします。日本はほとんどの地域が軟水なので、昆布、椎茸、鰹などの出汁で素材を生かした日本料理が培われ発達してきたわけです。そのほかに、軟水と硬水の中間に位置する中硬水（中軟水）があり、米を炊くとばらばらにならないように糊化しにくくなるので、麺類を茹でるのに適しています。

都会の料理屋には全国各地の出身の客が来ますが、料理人としてはお得意さんの出身地土地の風土を識り、名産品や食材などを勉強するのは当たり前ですが、水質まで勉強する方はなかなかいないと思います。これからはそこら辺りまで追究して調理に活かすことが、他店との差別化につながっていくのではないのでしょうか。また、いま温泉地の旅館やホテルでは、温泉水で炊いたご飯や粥、煮物が売りになっていますように、水も使い方を工夫すればより良い地域の食材が活かされ、料理の仕上がりもアップしますので、水にこだわりをもつことは料理を提供するときにお客様に対して大きなインパクトをもつてくると思いますね。

ちなみに、日本では軟水がほとんどですが、埼玉、東京、千葉、山梨、長野、群馬の関東甲信地域の



一部や、関西では滋賀、京都、奈良、三重、大阪の一部、九州の一部で、奄美大島や沖縄本島など西南諸島では硬水が多く、沖縄県の一部では水道水の硬度を下げる処理をして給水しているところもあるといえます。水の硬度の上下が日本各地の郷土料理にも深く関係しているものと思われれます。「ドレッシング」で食べるサラダには地元農家の野菜も多く使っていますし、野菜そのものの味をストレートに味わっていたらただの軟水を用い、「ゼリー」にはそれと対比する意味と、食事の後にスッキリしていただきたいので硬水を用いてそれぞれ作りました。

「ゼリー」は、水の分量に対してパールアガーを少し減らして、水を飲んで感じるのようゆるゆるの状態に固めます。黒蜜やレモン蜜、梅蜜で供しますが、蜜に少し香り付けすることで水がデザートになるというマジックで、夏場のランチのちょっとしたデザート向きだと思えます。

ゼリー 水300cc、パールアガー12g

「ドレッシング」は、大根、人参、玉葱、葱などの屑野菜で油に香り付けし、中華料理の葱油みたいな香油を作り、水、酢、塩、砂糖を合わせて胡椒を入れます。基本的には水がメインの調味料になっていますので、好みて砂糖の量を多くしてもよいですが、なるべく油や調味料の分量を少なくすることがポイントです。

ドレッシング 水450cc、香油200cc、酢200cc、塩55g、砂糖40g、胡椒少々

調理の工夫

ご協力店紹介

のななな
恵比寿亭



埼玉県上尾市上町 5-19
TEL: 048-771-0138
FAX: 048-771-4957



解説



武田 博行
料理研究家 比呂武
恵比寿亭
(埼玉県上尾市)

水はあらゆる生命の源であるとともに、料理づくりにとっても欠かすことのできない大切な素材・食材の一つと言っても過言ではないと思います。

日本は昔から瑞穂の国といわれるほど世界的に見ても水が豊かで米作りに適し、その米と水で作るお酒も全国各地にある酒蔵で作られてきたという歴史もあるわけです。しかし、近年では水も資源の一つとして水のビジネスも盛んになり、水道の蛇口から出てくる水がそのまま良質な飲料水として使用できる数少ない国であるのにもかかわらず、どこどここの名水と銘打ったミネラルウォーターが大量に生産されるとともに飲まれてもいるのが現状です。

それならばというわけでもないのですが、今月は水を主材にして「ドレッシング」と「ゼリー」を提案させて頂きました。これは水というどこでも手に入り、一番安価な素材で出来るということがミソであり、客に対しては驚きと感動を与えられ、話題作りにもなる一品だと思えます。