



二種のおねばを使って 「付加価値を高めた煮物と二色玉子焼」

「これからは原価を下げずに、腕と発想で差別化を図るといふことも時代の要請になってきている。」

当店のコンセプトは、こだわりの食材でお酒にマッチした和を基調にした創作料理を提供しつつ、敷居の高くない居酒屋感覚でご利用頂ける店を目指しています。

雑誌の企画のための調理ではなく、当店で日頃の営業で提供している調理の工夫を紹介させていただきます。

おねばは米を炊いたとき、炊き上がりにご飯がドロドロになって炊飯器から噴き出しそうになったものや、容器にこびり付いたものです。日本人は昔から農家の人が八十八もの手間をかけてお米をつくってきたことから、一粒でも残さないように習慣づけられてきたものです。調理人としても使える食材は全て使いき



武田 博行
料理研究家 比呂武
(株式会社 DCREATE)

まる たい
縁 鯛 鮮魚鮮菜

〒350-0231
埼玉県坂戸市泉町
3-3-8 108
TEL: 049-299-6653



り、残さないというのが信条ですから、残ったご飯をおねばにして今回の料理の隠しに使用しました。

米の主成分の澱粉は、アミロースとアミロペクチンというブドウ糖が固く結合していて、米の中に水分が入り込めない状態をベータ化澱粉といいますが、熱を加えると結合が緩んで水分が入ると澱粉に粘りがでる状態をアルファ化澱粉、糊化といひまして、米の芯まで十分に水分を吸ってご飯が炊き上がり、消化吸収

もよく旨みも甘みもできます。片栗粉を使ってとろみを出すような料理には、米の澱粉の旨みや甘みがありま

すので、お椀や出汁、ソースなどに利用できて幅が広がるかと思いません。ひとつは、米の澱粉質の旨みと甘みに、彩りもプラスしたおねばソースです。色を出すために赤飯からおねばをつくり、八方出汁でのばします。ここでは鯛焼浸しと大根含ませのソースにしていますが、桜の時季には桜ソースに、目出度い席には寿ソースなどとしても使えると思いません。

もうひとつは、玉子焼、出汁巻に出汁と合わせて使います。玉子焼、出汁巻はいちばん原価が掛からないシンブルな料理であるぶん、焼く技術で左右される代表的な料理です。ふんわりと焼き上げるのはプロの最低限の仕事ですが、おねばを加えることでしっとり感もでるとともに、より出汁を加えても焼き上げられるので、より美味しく仕上がります。

しかしこれだけでは、腕と発想で差別化を図ることはできません。そこで、玉子焼鍋一枚を二枚分に使ってやる二色玉子焼の仕事になります。つまり、玉子焼鍋一枚で異なる玉子焼(出汁巻)を同時に焼き上げるといふもので、玉子焼(出汁巻)一本を真ん中から左右の異なる二つの味が楽しめる料理に仕上げたものです。

玉子焼は、鍋に溶き玉子、出汁、調味料を合わせたものを流し込み、菜箸で常に均等にかき混ぜながら空気を入れて焼き、さらに具材を流し込みながら菜箸でかき混ぜてくると回して焼いた層を焦がさないように巻いていき、空気を入れた孔をつくり出すことでふんわりと仕上げます。

今回紹介します二色玉子焼は、今の若い調理師さん方の多くが知らないと思います。玉子焼鍋の内回しという技術を身に付け、角をつけて巻いてあとから流し込む具材と混ぜ合わせるだけで、しかもジョイントし

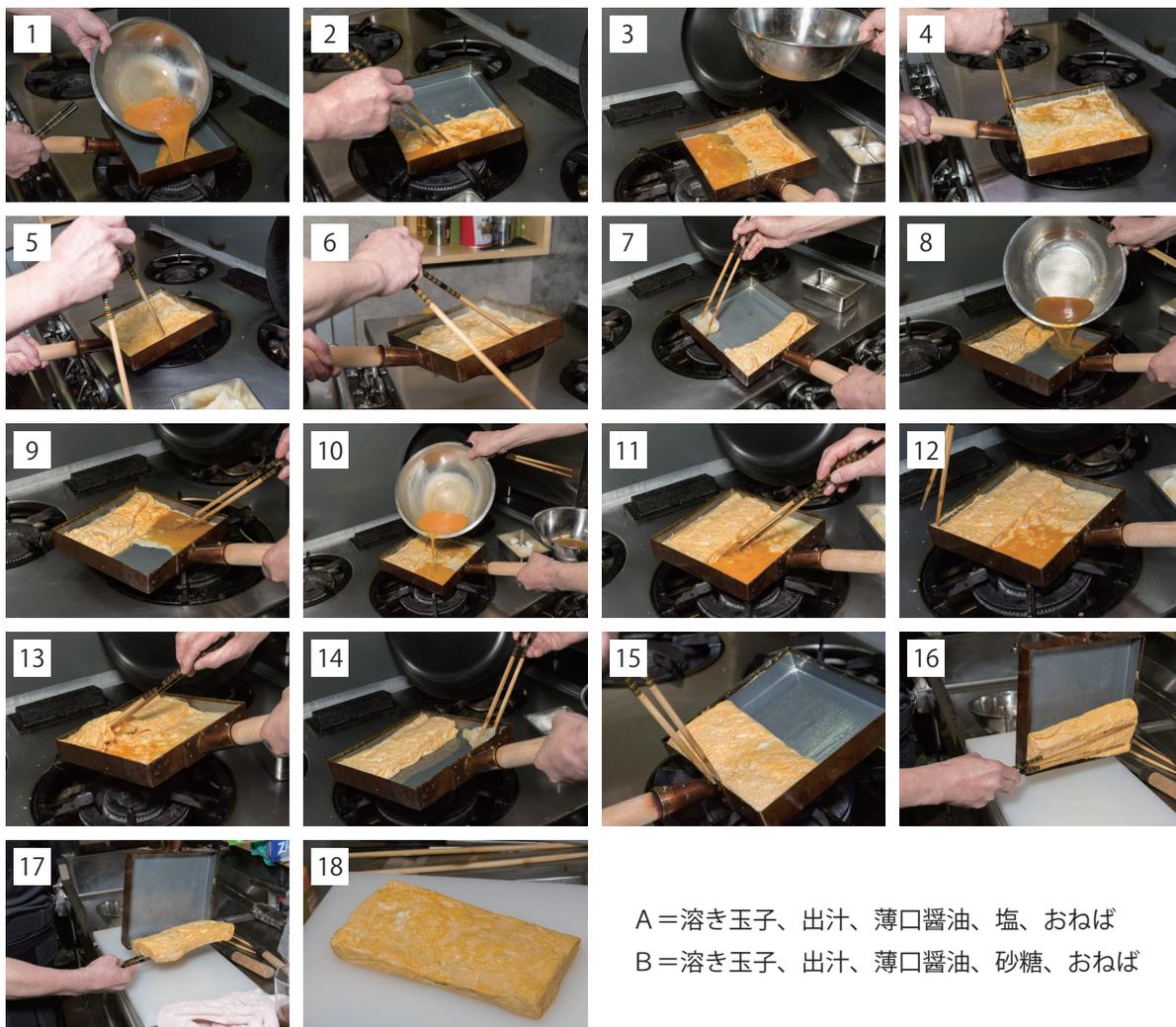
て一本にまとめないといけない料理です。つまり、同じ鍋の中で二種類の具材(味)が混ざらないようにすることがポイントです。同時に二種類の具材を入れて焼いたら混ぜて、味もぼけてしまいます。そのためには、Aを焼きながら内回しをして巻いて端の角を付けてから、Bを流し込んで同じように焼き、次にAを流し込んで焼き、Bを流し込んで交互に巻いて焼き、AとBがくっ付きながらも味が混ざらない一本の玉子焼に仕上げます。

玉子焼は、焼目と角の見た目も大切ですし、焼き上がりに箸で持てるような状態に仕上げることもしつかりと巻ながら焼き上げた証です。当店のオリジナル玉子焼の出来上がりです。Aにチーズ、Bに明太子などをに入れて巻くと若者にも受けま

ね。
A II 溶き玉子、出汁、薄口醤油、塩、おねば
B II 溶き玉子、出汁、薄口醤油、砂糖、おねば



おねば



A = 溶き玉子、出汁、薄口醤油、塩、おねば
 B = 溶き玉子、出汁、薄口醤油、砂糖、おねば

- ① 鍋に油を敷き、右側半分Aを適量流す。
- ② 流し入れたAの中に菜箸で空気を入れるようにかき混ぜながら焼く。
- ③ ②が焼けて固まり始めたら、左側にBを流し入れ、焼鍋をガス台から右側に移動させて左側だけ火に掛かるようにして焼く。
- ④⑤⑥ = 菜箸を鍋の内側と玉子焼の4側面の間に
入れ、巻いて角をつけやすいように内回しをする。
- ⑦ 均等に焼けたら手前に巻き込み、油を敷く。
- ⑧ 焼鍋の先半分をガス台から外し、⑦で巻いたものを鍋の先に移動し、手前の右側半分Aを流し入れる。
- ⑨ 流し入れたAの中に菜箸で空気を入れるようにかき混ぜながら焼く。
- ⑩ ⑨の手前Aが焼けて固まり始めたら、焼鍋をガス台から左側手前だけ火が入るように配置して、Bを流し入れる。
- ⑪ ⑩に流し入れたBの中に空気を入れるように菜箸でかき混ぜる。
- ⑫ 頃合いを見計らって内回しをする。
- ⑬ 再度巻き込んでいく。
- ⑭ 油を敷き、もう一回⑧～⑫の工程を繰り返す。
- ⑮ 焼き上がり。
- ⑯ 焼鍋から焼き上げた二色玉子焼を菜箸に移す。
- ⑰ 菜箸に型崩れせずによりしっかりとのって出来上がり。
- ⑱ 二色玉子焼の完成。