

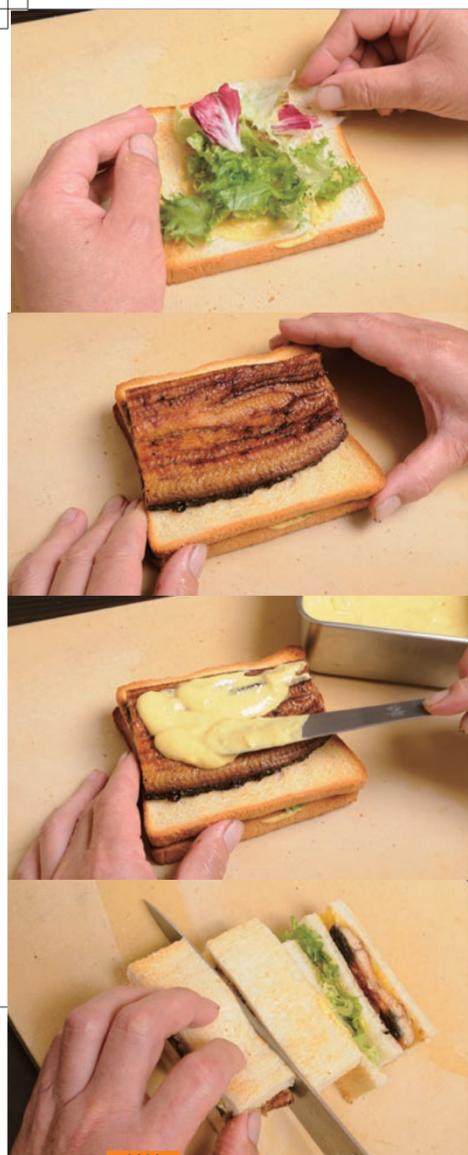


台湾鰻、美味変化

はるばる海を越えて食卓へやってくる鰻。お供が白飯だけではもったいない。達人の手にかかれば、食へ慣れたはずの蒲焼が、色とりどりの味わいを見せてくれる。美味の終着駅はひとつにあらず。華麗なる七変化をとくと御賞味あれ。

うなぎ蒲焼のみぞれ和え

うなぎ蒲焼と黄野菜のホットサンドイッチ



材料
鰻蒲焼 20g / 辛味ダイコン 100g / オクラ 1本 / ボン酢 適量

作り方
①オクラは湯通し、蒲焼は温めて1cm角に切っておく
②スライスしたオクラと鰻をボールに入れる
③②のボールに、すりおろした辛味ダイコンとボン酢適量を入れ味をととのえる



素材自体に優劣はない 遊び心が「食」を広げる

「ホットサンドに挟む鰻は、一度パン粉をつけて揚げることも考えたんだけどね。山椒塩やカレー塩なんかふっつさ。想像しただけで旨そうでしょ？」——特異な経歴を持つ、この生粋の料理人からこぼれる言葉は、どれも美味しそうなのに、その言葉が不思議だ。料理を楽しむ。そんなシンプルで、鰻の個性が深みから伝わり、そのままだ、チャーハンにしてももちろん旨い。蒲焼に付いているタレで味付けしたり。でもそれじゃ遊び心が足りないかな、と。そこでふと、ルイユをつけて試してみたら、これが大正解。にんにくや唐辛子のアクセントがこつりした蒲焼と合うんだよね」

ルイユとは、ブイヤベースなどと一緒に供される典型的な南仏料理のソース。元々、山田さんは老舗居酒屋の跡取りでありながら、かつては

フランス料理のシェフとして腕を磨いていた。その独創的な感性が、一風変わった、しかし絶妙の取り合わせを生み出した。

「鰻は大好きだし、江戸前にいるもんだから、前からうなぎはよく食べてたんだけど、名古屋のひつまぶしを食べた時に「あ、これはいいな」と思ったんだよね。蒲焼そのままの味わいだけじゃなくって、わさびをぴりりと効かせたり、お茶漬けにしてさらっとかきこんだり、味の変化があつて面白い。ああいう食べ方が広まるといいなと思って。」

台湾鰻は皮が薄くて素人にも加工しやすい。せつかく手頃な値段で手に入るんだし、先人観なくいろいろ試さないともったいないよね」

その偏見のなさが、自由な発想を育むのかもしれない。「今の季節ならきゅうりとが夏野菜でさっぱりと食べるのもいいね。旬に合ったものを選ぶ。これが美味しい組み合わせになるコツかも。産地なんていちいち意識したことないよ」



「山利喜」主人
山田廣久
大正14年創業の老舗居酒屋「山利喜」3代目。フランス料理のシェフとして修行したのち、この家業を継ぐことに。斬新でありながら「旨い」と心から言いたくなるメニューにファンも多い



材料
食パン(8枚切り) 3枚 / 鰻蒲焼 1串 / ルイユ 大さじ3杯程度 / 黄野菜(レタス、トレビツ、オニオンスライスなど)、キュウリ、パセリ、ポテトチップス、塩・コショウ 各適量

作り方
①食パンはトースターでキツネ色に焼く。蒲焼は温めておく。黄野菜は水気を切っておく
②1枚目のトーストに軽くルイユをぬった後、黄野菜をひき、軽く塩・コショウをする
③2枚目のトーストをのせ、その上に蒲焼を置き、蒲焼にルイユをぬる
④3枚目のトーストをのせ、手でしばらく押さえ、耳を切り取り、食べやすい大きさに切った後、皿にのせ、パセリとポテトチップスで飾る

※簡易版ルイユの作り方
マヨネーズをベースにマスタード、ケチャップ、にんにく、アンチョビをすりつぶして混ぜ合わせる

山利喜
秘伝のタレと炭火で焼くやきとんで名高い創作居酒屋。特に赤ワインと八丁味噌を使った煮込みは絶品。フレンチテイストの料理も多く並ぶ。

DATA
山利喜新館
〒465-0811 江東区森下1-14-6
☎03-5625-6685
🕒17時～23時(L022時)
📍新宿線・大江戸線森下駅A4出口より徒歩1分