

北海道食文化研究会

第8回セミナー

調理チャレンジの発表

「北の海の変化がキッチンにもやってきた。

さあどうする？」

鮭と北海道近海ぶりを美味しく調理する！

北海道を代表する

洋食・和食・中華の4名の料理人がチャレンジしました。

時鮭の生ハム



時鮭の生ハムの作り方

- ① 鮭の鱗と血合いを取り除き一旦冷凍する。
荒塩で新巻きサケを作る。(1週間)
- ② ①水10Lに対し、塩300gの塩水と、
③水8L、ホエイ2L、塩300gの塩水を作る。
- ③ 2つの溶液に漬け、16時間塩抜きをする。
- ④ その後、冷蔵庫の中で冷風に当てながら
約30日間干す。
3週目くらいから風味が増す。
ホエイ入りとホエイなしで風味がどう違うかの
確認、鮭の生ハムの食感をご確認ください。



舟橋裕司氏

- 札幌パークホテル総料理長
- 2016年札幌パークホテル料理長に就任。同年6月「レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」称号拝受。1997年2月、フランス食品振興会(SOPEXA)主催「第6回フランス料理を使ったプロのための全国料理コンクール」にて準優勝。素材を厳選し、その魅力を最大限に引き出す料理には定評がある。2018年札幌パークホテル総料理長に就任した。

小豆ホエーを使用した ブリ・海の生ハム

ブリ・海の生ハムの作り方

材料:ブリ、海塩、ペッパー

加工方法:

- ①ぶりを解体し3倍に薄めた小豆ホエーに一晩漬ける。
- ②大きさにより8～15%の海塩をすり込み3日間塩漬する。
- ③洗浄後冷所に2週間程度吊るして乾燥させる。



清水則之氏氏

- ホテルクラビーサッポロ総料理長
- 2007年ホテルクラビーサッポロ総料理長に就任。開業当初より有機栽培農家の野菜や道内の食材を積極的に取り入れ、素材の力を表現した料理を展開。エゾシカ料理推進協議会 エゾシカマイスターでもある。

大豆ホエイに漬けたブリの香り揚げと 大豆ホエイに漬けたいかごろ炒め

調理方法

鰯の香り揚げ

・大豆ホエイに漬けたブリを、大葉で巻き込み、ビールを使った衣で揚げました。

いかごろ炒め

・大豆ホエイに漬けたいかを炒め、わたと生姜の風味で香り豊かに仕上げ、刻んだ小ねぎを散らしました。



白井 浩氏

- ・ nadawanyaden札幌料理長「単一等級調理技能士」
- ・ 名古屋nadawanyaden開業に携わったのち、nadawanyaden厨房名古屋三越店、堺厨房所調理長を経て、2000年nadawanyaden札幌調理長に就任。現在に至る。
メッセージ「おいしいものを食べたいという気持ちと、そして皆様にも食べて戴きたいという気持ちを持ち続け、頑張ってまいります。」

ブリの大豆ホエー漬けshisenソースと ブリのスパイシー甘辛漬け

調理方法

①ブリの大豆ホエー漬けshisenソース

ブリの切り身を一晩大豆ホエーに漬け込み、チリソース味で仕上げました。

②ブリのスパイシー甘辛漬け

ブリを高温の油で揚げて、陳皮(みかんの皮を干した)・八角(スターアニス)・シナモンなどを効かせた甘辛いたれに漬け込んで仕上げました。



安藤勝広氏

- ・ 赤坂四川飯店料理長(ホテル札幌ガーデンパレス店)
- ・ 四川料理の父陳建民氏と、現グループオーナーシェフ陳建一氏から四川料理の極意を学ぶ。四川料理の伝統と、ニューウェーブの創作料理が好評。
公社)日本中国料理協会 北海道地区本部 本部長でもある。