

# 料理人の技

「日本橋山田屋」2代目、井上猛夫さんが伝授してくださったのは、ふぐの皮を使った「ふぐのサラダ」です。プロの味に近づけるには、すだちの皮を薄く微塵に切って加えるのがポイント。あっさりとした中にも味わいあるふぐの皮、旬の野菜・白菜とあさつきのシャキシャキ感、すだちを絞ったポン酢の爽やかな酸味がバランスよく調和して、和食好きにも、洋食中心の若い方にも楽しんでもらえる一品です。



【材料(4人分)】  
ふぐの皮60g・  
(デパートの食品売り場などで、一般の方でも入手可能です)・  
白菜(芯の部分)2枚 あさつき適量  
ポン酢(市販のもの)適量 すだち 1個  
紅葉おろし適量 塩 適量



ふぐの皮をボールに入れ、すだちを絞る。  
ポン酢(少量)を入れて全体を混ぜ合わせ、  
下味をつける。



白菜を短冊に切る。  
切った白菜をボールにいれ塩を振り、混ぜて  
なじませておく。



器に盛り付け。ポイルしたふぐの身を上に盛る。



あさつきを白菜と同じ長さ(3~4cm)に切る。  
こうすると口当たりもよく、しゃきっとした食感が  
楽しめる。あさつきの代わりに「水菜」「王生菜」を  
使ってもよい。



仕上げに残りのポン酢をかける。



すだちの皮(適量)を薄く微塵に切り、白菜、あさつき  
に加え、全体を軽く合わせる。



紅葉おろしを、丸くまとめたものをあしらって  
出来上がり。