

# 料理人の技

「躍金楼」5代目の若旦那・澗岡寛晃さんが教えて下さったのは「茄子の味噌掛け」です。茄子だけでなく、じゃが芋や里芋など様々な野菜にも合う、憶えておくと便利な調理法。味噌も信州味噌に限らず、どのような味噌を使っても美味しくいただけます。ご家庭のレシピとして、応用の利く優れた一品です。



●材料  
(4人分)  
信州味噌 150g  
赤味噌 15g  
砂糖 120g  
鳥挽肉 50g  
茄子 数本  
柚子 少々  
出汁 適量  
醤油 適量  
味醂(みりん) 適量  
日本酒 適量  
サラダ油 適量



茄子のヘタを落とし、縦半分に切る。フライパンに多めのサラダ油をひき、茄子を「焼き揚げ」にする。

●ポイント

ご家庭で揚げ物をするのは大変ですが、「焼き揚げ」なら手軽です。油が煙ないように、水分には注意します。



鳥挽肉を小さめの鍋に入れ、挽肉が3分の1浸る位の日本酒を加えて火にかけて炒り、肉全体に火が通ったらザルにあげておく。

●ポイント

挽肉を炒るときは菜箸4〜5本をまとめて片手で持ち、その箸先で混ぜると良いでしょう。



茄子に火が通ったらフライパンから取り出し、温めておいた出汁にくぐらせ、余分な油分を洗い流すと共に、塩分により旨味を引き出す。



まず、「とり味噌」を作る。鍋に信州味噌・赤味噌・砂糖・鳥挽肉を入れ、弱火で5〜10分熱しながら、焦げないように混ぜる。なめらかになったら火を止め、鳥挽肉を加えて再度混ぜる。

●ポイント

味噌によって砂糖の量を加減する必要があるのですが、味見をしながら調整します。また、電子レンジでも温められます。「とり味噌」は、冷蔵庫に保存すれば1〜2ヶ月は保つので、作り置きしておくのも良いでしょう。



茄子を器に盛り、「とり味噌」を上からかける。

●ポイント

「とり味噌」が冷めてしまったり、作り置きしておいた場合は、茄子の調理と平行して温め直しておきます。



出汁に塩味を感じる程度に同割りの醤油・みりんを加え、沸騰させておく。

●ポイント

出汁の代わりに、水でも構いません。



柚子の皮を細かいおろし金で擦り、器の上から茶筌(ちゃせん)で落とし、完成。

●ポイント

茶筌が無い場合は、固めのブラシや、楊枝を束ねたもので代用できます。