

# シェフ“Tak”の創作料理

可憐なる和洋折衷

「焚合」の部

“和食とワインの相性”



## “新緑を迎えて” SHINRYOKU WO MUKAETE

{焚合の部候補}

芋蛸南京山吹揚げ

スマレ (パンジー) ソース {紫、緑、黄、鼈甲各色}

<材 料>

南京、山芋、ジャガイモ、合挽肉、人参、玉葱、玉子、片栗粉、砂糖、塩、サラダオイル

<ソース>

グリンピース、天婦羅汁、南京、紫芋、

\*\*\*春から初夏にかけての献立にも良いが、ハロインのポンプキンの頃にも再登場願いたい。然し、ポンプキンでは水分が多く良くない、南京南瓜を使う方が良い。

\*\*\*今までは三色（緑、黄、鼈甲色）で有ったが、今回からは紫色を参加させる事にした。

\*\*\*「新緑を迎えて」を「乙女心」と代えても良い。何故なら芋、蛸、南京は女性の好物と昔から言い伝えられるから???

# シェフ“Tak”の創作料理

可憐なる和洋折衷

「焚 合」の部

“和食とワインの相性”



“七夕 天の川” TANABATA AMANOKAWA

相肴の部 (AISAKANA)

“天の川” 鮭奉書巻き

彦星：織姫ソース {紫、黄、鼈甲色} ‘

<材 料>

鮭ムース…………大根、鮭、生姜、山芋、玉子、白胡麻、人参、筍、蒟蒻、砂糖、  
塩、 醤油、味醂、

枝豆

<ソース>

紫芋、南京、天婦羅汁、

\*\*\* 7月3日に開催の“和食とワインの相性”のメニューで本来の名前「鮭の奉書巻き」を七夕(7月7日)に際して色彩と夜空に輝く星に見立てて「天の川」と名付ける。

\*\*\* 彦星&織姫ソース、彦星と織姫の一年に一回の逢瀬をソースにたとえて名付けた。

# シェフ“Tak”の創作料理 Veal Cheek 仔牛の頬肉



\*\*\* 青森産の山芋（とろろ芋、長芋）を加えても一興である \*\*\*

## “仔牛の頬肉ジャポネスタイル文明開化の味がする”

2001年の夏ラスベガス MGM ホテルで American Culinary Federation (ACF) のコンベンションが 2500 名のマスターシェフ、アカデミーシェフ、公認エグゼクティブシェフ、スーシェフ、コミュニティーカレッジの生徒を集めて開催された。

会長の故ノエル カーレン・エジュケーションドクターが 2000 人の公認エグゼクティブシェフを前に講演した際に「これからは仔牛の頬肉料理を研究したら如何か？」と云われた。

誰とわなしに、「ヨーシ俺が作ってやる！！」と独り言をいってしまった。周囲のシェフ達に聞こえたらしく、「日本料理のシェフが？」と半信半疑の彼達をよそに、「2 週間したらシアトルを訪ねて来てくれ！！」と言い残して、帰沙致し完成させたのが写真の仔牛の頬肉ジャポネスタイルである。早速友人のジョン フィッシャー シアトルアートインスティテュート料理学校ディレクターに試食をして貰う結果は上々だが、深皿にたっぷりのソースが欲しいこの煮汁が飲みたい、味わいたい、の意見を得た。

**<作り方>** は仔牛の頬肉をフライパンで両面焼き酒を振りかけフランベする。鍋に出しと酒、生姜の細切りを加え 2 時間程煮て、砂糖、味噌、醤油で味付けし更に 1 時間煮る。野菜（大根、人参、牛蒡、筍、コンニャク）は茹で、仔牛の頬肉を煮た汁 1 に 2 倍の出しで野菜を炊き下味を付ける。翌日、味を滲みこませた仔牛の頬肉をボールに入れ密閉して 1 時間蒸す。此れを野菜と共に盛りつける。紫ポテトはマッシュポテトに、絹サヤは色よく湯搔く。好みでマスタードを添える。文明開化の味？サア一試して御覧？？ 完成。



## シェフ“Tak”の創作料理

“和食とワインの相性”



\*\*\* 青森産の山芋（とろろ芋、長芋）を加えても一興である \*\*\*

“茶巾”（砂金ゴールド バッグ？） 西部開拓史 GOLD BAG

焚合の部 (TAKIAWASE)

“砂金ゴールド バッグ” 茶巾と野菜

<材 料>

茶巾………稲荷皮、干瓢、牛蒡、人参、椎茸、白滝、合挽肉（人参、玉葱）出汁、  
砂糖、塩、醤油、味醂、  
里芋、桜人参、絹さや、南京南瓜、

<ソース>

茶巾の煮汁か木の葉南京の汁を少し皿に入れる。

\*\*\* 茶巾の姿、形が西部開拓史の頃の砂金バッグに似ているから付けた。

\*\*\* 煮物は板前の腕の見せ所、甘からず、塩からず、苦からず、

<調理制作及び写真撮影>

薩摩料理研究所所長：オーナー兼総料理長：Japanese Creative cuisine, Inc 代表末次毅行

# シェフ“Tak”の創作料理

## 末次毅行（Chef Tak）創作寿司

\*\*\*薩摩ロール(巻き)\*\*\* 1976年薩摩創業記念作品。

\*ピーヒャラチャッチャッチャー、ピーヒャラチャッチャッチャー、の前奏「宮さん宮さんお馬の前にヒラヒラするのはなんじゃいな」「其れは朝廷錦の御旗でないかいな」明治維新.....薩摩の活躍で官軍の軍隊も出来た。時代は変わって??? 薩摩隼人が海を渡って食文化を広めにメリケンに来た。和食(会席料理)の職人が寿司も作らねばならないアメリカ.....鮭を作りたくない隼人の後を追っかけて SUSHI 文化が怒涛の如く押寄せて来た! 錦の御旗を掲げてピーヒャラチャッチャッチャーと!!

エーィ作っちゃえヒラヒラする錦の御旗を!!! ゴージャスに金箔を振っても良い。



①上段左より蟹蒲鉾マヨネーズ和え、左とび子貝割れ大根、山牛蒡、卵焼、海老、胡瓜。



②左より海苔 1/4 枚、右海苔 1/2 枚



⑦薩摩巻洋皿盛り完了。

<料理調理及び写真撮影タック末次>

2000年9月5日

薩摩料理研究所所長：薩摩オーナー兼総料理長：Japanese Creative Cuisine, Inc 代表末次毅行





\*\*\* 青森産の山芋（とろろ芋、長芋）を加えても一興である \*\*\*

＜松茸の籠盛、松茸と栗御飯釜飯 ＊土瓶蒸し＞

＊松茸と栗御飯＜材 料＞松茸、栗、米、＜調味料＞ 醤油、酒、塩、水、

＊土瓶蒸し＜材 料＞松茸、鶏肉、三つ葉、銀杏、蒲鉾、海老、出し、柚子、  
＜調味料＞ 醤油、酒、塩、



松茸の籠盛、松茸と栗御飯釜飯、土瓶蒸し 松茸の籠盛、松茸のおだまき蒸し

日本食文化教養講座及び料理実技&講演



\*\*\* 青森産の山芋（とろろ芋、長芋）を加えても一興である \*\*\*

＜松茸入り小田巻蒸し ＊ 銀あんソース掛け＞

＊＊茶碗蒸の材料と要領で作り、薄味のうどん汁に葛をひいた銀あんソースを上からそそぎ入れる。



＜材 料＞ 松茸、うどん、蒲鉾、鶏肉、銀杏、

＜茶碗蒸の汁＞玉子、出し汁、醤油、味醂、塩、

＜銀あんソース＞薄味のうどん汁に水で溶いた葛又は片栗粉で銀あんソースを作る。

暖めて蒸し上がったおだまき蒸しに掛ける。

← 薩摩クッキングスクール果樹園秋の収穫



## サーモン桜餅蒸し 桜花落花の舞い

### ＜和みでの講演オリバーソースと白鷹酒の依頼＞

\*\*\* 鮭の切り身に赤飯を載せ桜の葉の塩漬けで包み、酒を振り掛けて数分間蒸す

蒸し終わったら、煮物碗に盛り、上から饅頭汁程の味に葛又はポテトスターチ(片栗粉)の水溶きでとろみを付けた銀あんを掛けて桜の花塩漬けを水に戻し、一輪を桜餅蒸しの上に載せる。

此れは思いでが有ります・・・福田赳夫総理がお立ち寄りになられた時に小生が元ワシントンプラザホテル(現ウエスティンホテル)で供したメニューで急遽別の部屋で鳩山威一郎外務大臣も召し上がりました。時期的に季節感溢れる最高で上品な味とする。食材させ揃えば市販の赤飯で簡単に出来ますので皆様もお試し下さい。



\*\*\* 青森産の山芋（とろろ芋、長芋）を加えても一興である \*\*\*



## {家庭料理レシピ}

### さっぱり♪長芋とオクラの梅ポン酢和え



ねばねば&さっぱりヘルシーが嬉しい♡

ごま油の風味も◎です。

材料（2人分）

長芋8cm

オクラ6本

乾燥ワカメ小さじ2

◆梅干し(塩分控えめ)1個

◆ポン酢大さじ1

◆ごま油小さじ1/2

美味しくて元気が出るスタミナ食材と言えば...



やはり山芋

山芋は元気をつけるスタミナ食です。

「山のお薬」「山のうなぎ」と言われるスタミナ食。

粘膜を保護して丈夫にし、強い保水作用で肌をしっとりさせ美肌効果もあります。

山芋のその滋養強壮力は目を見張るものがあります。

豊富な酵素がしっかりした体細胞をつくりあげ、丈夫な体にしてくれます。

そんな美味しくて栄養満点な良いところだらけの山芋を使った、簡単お手軽レシピをご紹介します。

### シャキシャキ山芋の豚バラ巻き

巻いて焼くだけ～めっちゃ簡単！ シャキシャキ長芋と、ジューシー豚バラ肉の相性抜群！





材料(2 人分)

山芋:10cm

豚バラ:6枚

塩・胡椒:適宜

レモン:適宜

ごま油:小さじ1

### 山芋ほくほくグラタン

簡単なのに間違いない味です！



材料(1～2 人分)

山芋:2 分の 1 本

卵: 1 個

麺つゆ:大さじ1

かつおだし: 小さじ1

とけるチーズ:1.5 枚

作り方

<http://recipe.rakuten.co.jp/recipe/1580001667/>

## 山芋簡単ステーキ

冷蔵庫にある材料で、“ボリュームあるおかず”を作ろうと思い、これができました！



**材料(つくりやすい分量)**

**山芋:適量**

**豚薄切り:適量**

**塩・胡椒:少々**

**ごま油:大さじ1程度**

**なめたけ:適量**

**アスパラ:お好みで**



作り方

<http://p.tl/VdOe>

### 味噌風出汁割りとろろご飯

熱々のご飯の上にかけて青のりを少々ふってお召し上がりください。



材料(2 人分)

ご飯: 2膳分

山芋: 250g

だし汁: 50cc

味噌: 大さじ1

卵:1 個

塩:少々

青のり:少々

作り方

<http://p.tl/7uJe>

### 山芋のちりめん入りお焼き

すりおろした山芋にちりめんじゃこと卵を混ぜ込んでごま油で焼きました。

ねっとり&もちもちに焦げた醤油の香りがたまりません。

出典[山芋のちりめん入りお焼き by まま蔵 \[クックパッド\]](#) 簡単おいしい

[みんなのレシピが 144 万品](#)



出典 [d3921.cpcdn.com](http://d3921.cpcdn.com)

材料(1～2 人分)

山芋:200g

ちりめんじゃこ:30g

卵:1 個

刻みネギ:適宜

塩:ひとつまみ



昆布だし(顆粒): 4g

薄口醤油: 小さじ 1

ごま油: 大さじ

作り方

<http://cookpad.com/recipe/2117696>

### 山芋クリームの焼きコロッケ

ホワイトソースの代わりに山芋とエバミルクを使ってカロリーダウン！  
ダイエットメニューにぴったりですよ。



## 材料 (2 人分)

山芋:150g

たまねぎ (みじん切り):20g

鶏ひき肉:80g

エバミルク:大さじ 2

小麦粉:適宜

溶き卵:適宜

パン粉:適宜

キャベツ (せん切り): 100g

ミニトマト:4 コ

パセリ:適宜

バター:適宜

塩:適宜

こしょう:適宜

サラダ油:適宜

## 作り方

<http://p.tl/0ohd>

## 山芋と鮭のとろとろしゃきしゃき蒸し

山芋と鮭缶を使ったとっても簡単でおいしいひと品です♪摩り下ろした山芋がとろとろ、角切りした山芋がシャキシャキ、風味が鮭缶にぴったりで最高においしいです！

探して追加|アップロード



出典 [d3921.cpcdn.com](https://d3921.cpcdn.com)

材料（2人分）

山芋：200g

ちりめんじゃこ：30g

卵：1個

刻みネギ：適宜

塩:ひとつまみ

昆布だし(顆粒) :4g

薄口醤油:小さじ 1

ごま油:大さじ 1

作り方

<http://matome.naver.jp/odai/draft/2136533856065350901>

**山芋とオクラの酢の物**



