

美食の美学 FOR GOURMET

アンテナ

VOL.36

舌の上で織りなす絶妙の綾。
赤身と脂身、渾然一体の美学。

とろとろ豚の角煮 600円
サントリーモルツ生 380円



波多野一成さん

1965年9月20日、京都府長岡京市生まれ。定時制高校に通いながらレストランなどで修行しつつ、独学でも学ぶ。京都駅の居酒屋・遊彩を経て独立、'98年9月にばんけつとをオープン。

ダイニングバー ばんけつと

●京都市下京区御前通
花屋町上ル西側
IMビル1F
☎075・325・5070
●17:00～翌2:00/無休



取材・文/大塚祐希 撮影/ハリス・アイ



肉の好みについて、赤身と脂身とどちらが好きかと談議に花が咲くことがある。しかし、それが豚の角煮になると、話は変わってくる。なぜなら、豚の角煮は特に脂身と赤身の両方が互いに共鳴し、旨味を醸し出すものだからだ。どちらか一方を重んじることは、とてつもない考えられない。

豚の角煮は、中国から伝わったものとされている。宋の詩人、蘇東坡（すとうは）にちなんで名付けられた東坡肉（とうはくろう）が長崎に伝わり、中国料理の影響を受けた長崎特有の卓袱（しっぽく）料理に取り入れられたのが始まりという。別名、東坡煮（とうはくに）と呼ばれているのも、そのためである。

そんな豚の角煮は、ここダイニングバー・ばんけつとでも、もっともよく出る人気メニューだという。まず、素材となる豚バラ肉を10センチ四方ぐらいの大きさに切り、強火で熱したフライパンで焼きつける。そうすることによって、脂身の余分な脂を落とし、赤身の旨味を封じ込めるのだ。次は水で10分ほど下茹で。これで余分な脂とアクがほぼ落ちる。次に薬味・調味料を入れて強火で煮込む。煮立ったら中火にしてコトコトと煮込むこと2〜4時間。約半量まで煮詰まった煮汁が豚肉に絶妙の照りを与える。これを器に取り、煮汁を回しかけ、白髪葱、山椒、からしを添えて完成。

ばんけつとの角煮はかなりの太ぶりで、山椒や白髪葱を添えるのが特徴だ。雑味はすっきり落ち、豚のバラ肉が本来持っている旨味を最大限に引き出している。箸を入れるときは赤身と脂身を同時に味わうのが鉄則。そして、セラチン状になった脂身のなめらかな食感と赤身の深いコクが渾然となる至福のひと時を、しばし……。



- ①豚バラ肉は脂身と赤身がきれいな脂になっっているのが理想的。これを10cm角という、かなり大きめに切る。
- ②強火で熱したフライパンで、一気に焼き付ける。みるみるうちに脂が溶け出すのがよくわかる。全面に軽く焼き目をつけば、あらかじめ水を沸かしている寸前に移す。
- ③下茹ででは水だけ。一度ザルにあげることによって、アクや余分な脂を出し切ってしまう。雑味のない仕上がりにするためには、とても大事な工程だ。
- ④水、砂糖、酒、醤油、葱、生姜を入れて煮込む。葱や生姜は食感を壊すので、太切りならのちでサッと半分は切る程度に包丁を入れたい。