

今回は、人気ベジレストラン「ロータス&フラワーズ・ワン」の大平哲雄シェフにきせきいもの魅力についてうかがつた。

「サツマイモは、これまで多くの種類を使つてきましたが、こんなに甘みがあるものは初めてでした。これで香りが残つたら最高の食材になりますね」

今回料理に使つた「きせきいもペースト」は、沖永良部島で芋高さんが栽培したサツマイモから作られたもの（前号参照）。収穫したサツマイモを数ヵ月保存してでんぶんを糖化させてから、300度で90分かけて焼くと、糖度が50度近くになるという。焼いてから皮をむき、ペーストにしてある。

「甘みが強いのでスイーツにするのに向いてます。ここまで特徴のある甘味だと、そのままスプーンでくつけて食べるのが一番おいしいのかもしれないと思つてしまふほどです。料理に使うときは、甘さを抑えるようにしました」

大平シェフが、このきせきいものペーストを使って作つてくれたのは、イタリア料理の「スフォルマート」と「アランチーニ」の2品。いずれもペーストからのアレンジがしやすいという。



## きせきいもの スフォルマート

材料（1人前）  
きせきいもペースト…80 g  
ベシャメルソース…100 g  
卵黄…1個分  
卵白…1個分  
ソフリット※…大さじ半分  
パン粉…適量  
澄ましバター…適量  
アスパラガス…4本



作り方  
①8.5cmのココットの内側に、澄ましバターをむらなく塗り、パン粉を付ける。  
②ボウルにきせきいもペースト、ベシャメルソース、ソフリット、卵黄を入れて混ぜ、裏ごしをする。  
③別のボウルに卵白を入れ、固めのメレンゲを作る。  
④③の半分を②に入れてヘラで一度混ぜてから残りを加え、さらに切るように混ぜる。  
⑤④を①のパン粉を付けたココットに流し込み、250℃に余熱しておいたオーブンで25分～30分焼く。  
⑥焼き上がったら、ココットをオーブンから取り出し、ココットの内側に竹串をさして一周させ、型から外す。  
⑦別にソテーしたアスパラガスを添える。

※ソフリット…みじん切りにした玉ねぎ、にんにく、セロリの茎、にんじんを菜種油で弱火で1時間ほど炒め、塩と黒こしょうで味を調える。



### きせきいものアランチーニ

オリーブオイル、エシャロット、ニンニク、セロリ、白ワインでリゾットを作り、きせきいもペーストを加える。粗熱をとったあとで、すり下ろしたリコッタチーズを混ぜて、ボール状にして揚げる。柑橘系のソースは、生のオレンジ、レモン、タマネギ、ソフリット、生クリームなど。



大平哲雄

1973年、東京都生まれ。東高円寺にあるオーガニック・ベジタリアンレストランのオーナーシェフ。「菜食を超えたコクとエネルギーな料理」が味わえるとして、肉や魚を食べる人にも満足できるメニューを提供している。



今はペーストしかないが、大平シェフの発言を受け、芋高農園産から「きせきいも焼き芋」が生まれる予定。

「元々、サツマイモには柑橘系の香りがありますし、皮の風味も重要なおいしさの要素です。しかし、ペーストだとそういう特徴が弱いので、オレンジのソースで、香りと酸味を補いました。もし焼き芋の状態が手に入った場合には、さらにさまざまな料理への可能性が広がると思います」。

# たべものがたり

～食材と作り手の、出会いとあゆみ～

第1回【料理人編】

## きせきいもと大平哲雄

ストをベシャメルソースでのばし、香味野菜をオリーブオイルで炒めたソフリットと塩で味を整えてある。表面はパン粉とバターでサクサクに焼き上がり、スプーンを入れるとふんわりした食感と甘さが漂う。アランチーニは、南イタリア名物のライスコロッケ。形がオレンジに似ているため、アランチーニ（小さなオレンジ）と呼ばれる。リゾットにきせきいもペーストが加わり、とろりとした食感が生きている。

スフォルマートはサツマイモの優しい甘さが味わえ、アランチーニはコクと力強さを感じさせる料理に仕上がった。

きせきいもについては、2013年11月号も併せてご覧ください。  
取材・文・写真／新井由己



南っこ <http://www.minamikko.com/>

