



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…80g
 ベシャメルソース…100g
 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
- ① 8.5cm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。
 - ④ ③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。
 - ⑤ ④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。

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った。
 「サツマイモは、これまで多くの種類を使ってきましたが、こんなに甘みがあるものは初めてでした。これで香りが残っていたら最高の食材になりますね」
 今回料理に使った「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ヶ月保存してでんぷんを糖化させてから、300度で90分かけて焼くと、糖度が50度近くになるといいます。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います。ここまで特徴のある甘味だと、そのままスプーンですくって食べるのが一番おいしいのかもしれないと思ってしまうほどです。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ってくれたのは、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。
 スフォルマートは北イタリアのピエモンテ地方の名物で、「型に入れてオーブンで焼いた」料理のことをいう。きせきいもペー



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。

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

ストをベシヤ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。
 「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った特徴が弱いので、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」。



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。



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