



## 御所好 松茸のすき焼き

◎材料(4人分)／「韓国産松茸」(食べやすく裂く) 400g、和牛霜降り肉(すき焼き用) 800g、A [青ねぎ(細く斜め切り) 120g、焼き豆腐(食べやすく切る) 1丁、ごぼう(ささがき) 300g、玉ねぎ(1cm厚さに切る) 2個、こんにゃく(5cm長さの拍子木切り) 400g、人参(ささがき) 240g、白ねぎ(斜め切り) 1束、太根切りもやし240g、丸麩(直径約10cmを縦4等分) 4個、菊菜240g]、グラニュー糖50g、カソナード(フランス産ブラウンシュガー) 50g、割り下 [濃口醤油270ml、味醂270ml、酒270ml、昆布だし540ml]。  
 ※【つけダレ2種】●長芋玉子と和え/取り鉢一つにつき長芋(すりおろし) 150g、温泉卵1個を入れて混ぜる。好みて豆板醤適宜を入れる。●煎り酒/鍋で日本酒1ℓ、梅干し(無着色) 6個を分量まで弱火で煮詰めて、漉す。食べるときに、好みて柚子胡椒適宜を加える。



◎つくり方／①割り下は材料を合わせて火にかけ、沸騰したら火を止めて冷ます。②熱したすき焼き鍋にグラニュー糖とカソナードを混ぜて入れ、カaramel状になったら①を加えて煮溶かす。③しゃぶしゃぶの要領で②に牛肉をくぐらせ、好みのタレで食べる。牛肉で青ねぎを巻いてもいい。④牛肉を半分くらい食べたなら、Aの具材を上記の順で入れ、「韓国産松茸」、最後に残りの牛肉を加える。

「日本におけるスタンダードな松茸は、すでに韓国産になっていくと思います。最上級の黒毛和牛と合わせても、松茸らしい個性を失うことはないですね」  
 さて、御所好はタレが決め手。砂糖と醤油で食べる関西風と割り下を使う関東風、両者を融合した独特のすき焼きを、溶き卵ではなく2種の特製タレで食べる……。牛肉の旨さに続き韓国産松茸の香りと食感に魅了され、天にも昇る心地なのである。



本物の素材を追求する御所坊グループ総料理長の河上さん。  
 ●「陶泉 御所坊」兵庫県神戸市北区有馬町858  
 ☎078・904・0551

夢のような、とはこのこと。たとえばパーティーでこんな鍋が出てきたら、その香気と美味に笑いが止まらないことだろう。関西を代表する美食旅館「御所坊」のすき焼き「御所好」。主役は、見事な霜降り肉の黒毛和牛肉と、堂々たる姿で辺りを圧倒する「韓国産松茸」である。「韓国産松茸は香りもよく、歯ごたえもあ

って日本産と比べて遜色がないですね」と話すのは「御所坊」総料理長の河上和成さんだ。丹波産を初めとする国産松茸を使い続けてきた河上さんによれば、日本同様の環境で育つ韓国産松茸は軸もしっかりしている。「御所坊」でも、高価になりすぎた日本産ではなく韓国産を使うことも多いという。

Party! Party!  
 ホームパーティーで盛り上がる!

# 「韓国産松茸」の旨さを 絶品の「鍋料理」で実感!

日本産と競り合う味、香り、歯ごたえの妙

デザイン/スタイルヘッド

## 韓国林産物プレゼントキャンペーン

- 賞品 A賞：アジアナ航空で行く ソウル往復航空券(2名様)  
 B賞：韓国産栗の甘露煮(30名様)  
 C賞：韓国産干し椎茸(20名様)

●応募方法：郵便ハガキに①希望商品の記号(A～C) ②住所 ③氏名 ④年齢 ⑤電話番号 ⑥キャンペーンを知った雑誌名 ⑦「韓国林産物レシピ」の感想を明記し、下記宛先までお送りください。●応募締め切り：2011年12月20日(火)必着。●宛先：〒530-8799 郵便事業株式会社大阪支店 私書箱98号 韓国林産物プレゼントキャンペーン係

※当選者の発表はご記載の電話番号への連絡(A賞)、賞品の発送(B・C賞)をもって代させていただきます。※応募者の個人情報(日本国内で厳重な管理のもと抽選発送および個人を特定しない統計資料の作成のみ)に使用します。※A賞の権利はご当選者本人様に限り、※A賞のご出発日は3月末日までとさせていただきます。また帰路が日曜便の場合の追加料金・燃料サーチャージ・空港使用税等はお客様負担となります。

## 韓国産は、味も香りも日本産と差異がない

●松井徳光 武庫川女子大学 生活環境学部食物栄養学科教授

松茸は食物繊維やビタミン群を含んでいますが、栄養面よりむしろ香りや歯ごたえを楽しむものです。よく日本産と韓国産を区別する人がいますが、ほとんど先入観から生じるもの。生育する緯度も土も同じように、香り、味、歯ごたえも同様。ブラインドテストをしたら見分けがつかないのではないのでしょうか。それくらい韓国産と日本産は差異がないと言えます。(談)

