

広告

香りも歯応えもいい韓国産松茸!
A級素材と組み合わせると、さらに旨さが際立つ

かつては日本産のイメージが強かった松茸だが、今では韓国産が市場を賑わせ、「松茸といえば、韓国産」といわれるまでになっている。そんな韓国産松茸に、A級素材である神戸ビーフを合わせて美味なるメニューにチャレンジした。風味豊かな韓国産松茸の独特の香りと味が贅沢に引き立つ。まさに夢のコラボがここに実現せり!



有馬温泉「御所坊」総料理長



1191年に創業した有馬温泉の老舗旅館「御所坊」の総料理長。名素材を追求し、その持ち味をいかにしながらシンプルに調理する料理法は、高く評価されている。

韓国産松茸 × 神戸ビーフ

レシピ開発・料理人: 河上和成



「韓国産松茸は、香りもよく、歯応えもあるために日本産と比べても遜色がない」。そう語るのは、有馬温泉の老舗旅館「御所坊」で総料理長を務める河上和成さんだ。

その証として作ってくれたのが「御所坊」オリジナルのすき焼き「御所好」。これに今回は、韓

国産松茸と神戸ビーフを用いて調理してくれた。「御所好」は、フランスの砂糖・カソナードとグラニュー糖を割り下で煮溶かして作る。初めはしゃぶしゃぶのように炙った神戸ビーフでネギを巻いて食し、その後牛肉、野菜、韓国産松茸を、割り下で煮ていく。

溶き卵ではなく、煎り酒で食べるのが特徴的。煎り酒に漬けると、甘味に酸味加わり、いつものすき焼きとは異なった風味になる。「鮮度の高い韓国産松茸は、鍋の中で合わさっても、その個性を失うことはありません。香りが高く、歯応えのいい韓国産松茸と神戸ビーフの組み合わせは、聞いただけでも美味しそう」と河上さんは言う。

他の食材がすすむほど、グルメにとってはいえ、まさに夢のコラボといえるだろう。

専門家はこう語る



松井徳光

武庫川女子大学食物栄養学科教授

「土や緯度が同じなら差異はなし。韓国産は香りも味も日本と同じ」

松茸は、他のキノコ同様に食物繊維やビタミン群を多く含んでいます。椎茸と比べると栄養素は少ないですが、カリウムが多いために高血圧の予防にはいいようです。松茸は、味や栄養よりもむしろ香りや歯応えを楽しむもので、俗に「香り松茸、味しめじ」と言われるように、松茸が持つ独特の香りにこそ価値があるといえます。韓国産と日本産を区別する人がいますが、それはあくまで先入観から生じるもの。生育する緯度も同じなら、土も同じようなものなので、香りや味に差異はありません。

韓国林産物 食材シリーズ①

御所好(ごしよすき) レシピ

◆材料(4人分)

- 韓国産松茸 400g
- 青ねぎ 120g
- ごぼう 300g
- 白ねぎ 1束
- 太根切りもやし 240g
- 焼き豆腐 1丁
- グラニュー糖 50g
- 神戸ビーフ 800g
- 玉ねぎ 2個
- にんじん 240g
- 菊菜 240g
- こんにゃく 400g
- 丸麩(直径10cmくらいのもの) 4個
- カソナード 50g

◆割り下

- 濃口醤油 270cc
- 酒 270cc
- みりん 270cc
- 昆布だし汁 540cc

※濃口醤油、みりん、酒、昆布だし汁をあわせて火にかけ、沸騰したら火を止めて冷ましておく

【作り方】

- ①熱したすき焼き鍋にグラニュー糖とカソナードを混ぜ合わせたものを入れる。カラメルのように茶色く焼き色がつくまで熱したら割り下を加えて砂糖を煮溶かし、牛肉をしゃぶしゃぶの要領で火を入れてお好みの漬けダレで食する。お好みで青ねぎも一緒に煮て食べてもよい。
- ②牛肉を半分くらい食べた後、食べやすい大きさに切った焼き豆腐、ごぼう、玉ねぎ、こんにゃく、人参、白ねぎ、太根切りもやし、丸麩、菊菜、韓国産松茸の順に鍋に入れる。
- ③最後に残りの牛肉を加える。

◆煎り酒の漬けダレ

- 日本酒 1000cc
- 梅干し(なるべく赤く着色されていないもの) 6個
- 柚子こしょう 適量

※日本酒、梅干しを鍋に入れて火にかけ、2/3ほどの量になるまで弱火で煮詰め、キッチンペーパーで漉す。器に煎り酒を入れ、柚子こしょうをお好みで加える。

韓国林産物プレゼントキャンペーン

●応募方法: 官製ハガキに必要事項をご記入の上で応募ください。

住所、氏名、年齢、職業、郵便番号、連絡先、キャンペーンを知った新聞名をご記入の上、下記の宛先までお送りください。
「韓国林産物レシピ」などに対する感想もお聞かせください。

●締切: 2011年12月20日(火) 必着

●抽選会: 12月22日(木曜日) 発表は、発送を持って替えさせていただきます。

●送付先: 〒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 宛

キャンペーンサイト <http://nextone-jp.com/koreacp/>

景品

A賞: アシ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: 韓国産干椎茸(20名様)

※応募者の個人情報は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、また抽選の日付は3月末日までとさせていただきます。

※A賞のご当選日は3月末日までとさせていただきます。また帰路が日曜日の場合の追加料金・燃料サーチャージ・空港使用料等はお客様負担となります。

主催: 韓国農水産物流通公社大阪Tセンター <http://www.atcenter.or.jp/>