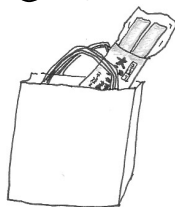


タふガイ 大和の麩を使いこなせ

小粒なパリジェンヌは焼きたての長いバゲットを袋からのぞかせて、街をかつ歩♪ 上高田では、、エコバッグから顔をのぞかせるのは、長いバゲットではなく、長〜い「お麩」♪ 何しろこの町は寺町。寺といえば精進料理。世界から熱い注目を浴びる「SYOJIN」。カミタカダジェンヌは食の世界の最先端なのです！



さて、今回は精進料理で使われる代表的な植物性タンパク質の「麩」について。モチモチの京都の生麩に、新潟の車麩、庄内の板麩など麩にもいろいろありますが、今回ご紹介する「大和の麩」は長い長いバゲット状の手焼き麩。好きな大きさにカットしたり、折ったりして使える便利な麩です。

「麩」というと、離乳食のように、くちゃっとしてたよりないイメージもありますが、この大和の麩は頼りがいのある「タふガイ」！ 確かに水に戻すとふにゃふにゃですが、すき焼き鍋なんかに入ると、おいしいエキスを満身に吸って、みんなで取り合いのモチ野郎に大変身。しかもしっかりとした食べ応えがあります。

水に戻さず入れると、独特な「クチュツ」とした歯ごたえに驚きます。ただしエキスをたくさん吸ってしまうので、最後に汁が余ったときにやってみるとよいでしょう。鍋以外にも大変重宝します。下記ご参考までに。

■煮びたし、煮物といった日々のお惣菜で 油揚げも、練り物も何もない！ 野菜しかない、というとき、頼りになるやつ登場。大和の麩を1センチくらいの厚さに何枚かカットして、戻さず、油で少々炒めてから野菜やひじきなんかと煮てみましょう。しっかりと美味しい煮汁を吸った、お麩の炒め煮のできあがり。

■和え物で 青菜がおいしい季節です。白和え、胡麻和え、おいしいです。が、時間が経つと少々水っぽくなります。そこに、大和の麩を小さくカットして水で戻さずに和え物に入れてしまいましょう。イメージとしてはシーザーサラダのクルトン。余分な水分を麩が吸収し、かつ味のアクセントになります。ただし、お父さんに言うとおかないと、「おう〜い、パンくずが入っているぞ」と言われかねません。

■炒め物で 沖縄のチャンプルーによく使っているのなじみやすいです。水で戻してよく絞って、先に麩だけを油で炒めてから使いましょう。肉に負けないおいしさですよ。

「大和の麩」は奈良県天理市のお麩屋「千葉製麩商店」さん自信の焼き麩です。一般的な麩の多くは外国産の強力粉を使いますが、国産小麦粉を使用することでびっくりするくらい美味しいお麩ができました。お麩屋ひと筋20数年、千葉さんの職人技が光る逸品です。



2本入り ¥331

巨峰のような食べておいしいブドウと、ワイン用のぶどうは違います。井筒ワインでは赤ワインのぶどうはメルロー、コンコード、マスカットベリーA。白ワインのぶどうはナイヤガラ、ケルナーという種類があります。それぞれのぶどうの名称が、そのまま各ワインの名前になっているので、「ナイヤガラは果実味がすごいな〜」とか「メルローはやつぱり厚みがあるな〜」などと、ぶどうの種類そのものをストレートに味わえて、楽しめます。



最後に「コ」だけの話

2009年産のぶどうの出来はここ二十年の中では最高だったようです。8〜10月に雨がほとんどなく、乾燥状態だったのがぶどうには幸いしました。ということは、今年の赤ワインを長期熟成させると、すごく美味しくなるかも！

赤ワイン

ミディアムボディは肉やこってりした料理。中口は万能。甘口はワインが苦手な方、デザートワインにあうようです。

●メルロー(ミディアムボディ)

720ml/¥1630

桔梗ヶ原を代表する品種。赤では一番洪い。上品な香りとタンニン分(渋み)が調和。「桔梗ヶ原メルローはね」と語りた方はまずこちらをお試し下さい。3年くらい熟成させるとおいしくなります。

●マスカットベリーA(ミディアムボディ)

720ml/¥1420

メルローより渋みがぬげ、甘み酸味のバランスと果実味豊かな、ライトな口当たりの辛口ワイン。これも3年くらい熟成させるとおいしくなります。

●コンコード(中口)

720ml/¥1290 360ml/¥710

飲みやすく、なじみのある風味です。和食、洋食、中華と万能選手。軽い口当たりなので、ちょっと冷やして飲むとなお美味しい。

●コンコード(甘口)

720ml/¥1290 360ml/¥710

柔らかな口当たりは飲みやすい。甘いのが好きな方に。チーズにも。

白ワイン

辛口は寿司、そば、出汁系にもOK。和食に万能な白の辛口は今や世界に通用する「ジャパニーズワイン」として知られています。

●ケルナー(やや辛口)

やさしい香りの爽やかな口当たりのワイン。

●ナイヤガラ(やや辛口)

720ml/¥1290 360ml/¥710

マスカットのようなフルーティな香りの爽やかなワイン。意外とカレーにも合うとか。

●ナイヤガラ(甘口)

720ml/¥1290 360ml/¥710

これぞ国産ワインの元祖！フルーティでフレッシュな香りの口当たりのよいワイン。

その他

●ロゼ コンコード(甘口)

360ml/¥710

まろやかでやさしい甘口ワイン。甘く豊かな香り。デザートワインに適しています。

●プレスラン(赤・白)

720ml/¥880

甘口ですが、なかなか濃厚。前述の記事を参照下さい。

