



青野 勝三
(レストラン リコ・モンシェフ)
富山エクセル東急ホテル
富山市新堀町1-3-3
TEL: (076-441-1009)

富山のさかなとマリアージュ

富山県は米と水が大変美味しいところから、日本酒や大変美味しい地域です。富山県内には島の漁港があり、味の寺口、甘口巻きなどものが揃っています。それらは富山で水揚げされる魚介類に合うよう造られているものも少なくありません。今日は、「あみ富山の日本酒と相性抜群なメニューを考案しました。

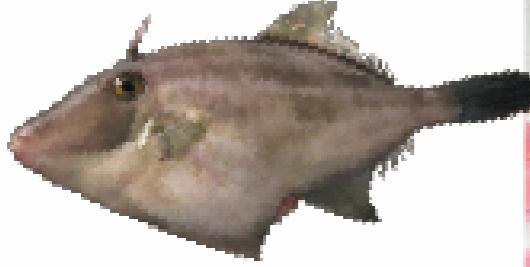
「セロ」は、基本的に生食をお勧めします。冬季にはせさが増すため、あんぽ柿の半生の出来と合わせることで、とろける口当たりが堪能できます。

「魚津寒ハギ」は冬になると魚津港で大量に水揚げされる、体長30cm以上のウツラハギのことを言います。肉質はクセがなく繊細な身質となり、適度な歯が乗ります。それを骨ワレにして、ほどけるような歓らかい舌ざわりとなります。

「魚津」は、冬季には特に上質な身質となり、適度な歯が乗ります。「魚津の白子」はクリーミーで甘口があります。

また、魚介類のメニューと富山の日本酒とのマリアージュを楽しんでください。

■ ウツラハギ(魚津寒ハギ)



富山あんぽ柿と甘エビのタルタル/ 魚津寒ハギのリエット・庄川のゆず風味

甘エビは、富山あんぽ柿と合わせることで旨味が引き立ちます。その他にほうれん草、アボカド、鶴の巣やキャビアを合わせ、粒マスターで仕上げることで味が引き締まり、甘エビの甘さがより一層感じられます。魚津寒ハギはオリーブオイルで煮て、庄川ゆずをあしらいました。寒ハギは臭みが無いため、洋食の料理に適しており、ゆずとの相性も抜群です。エディブルフラワーと金粉を飾り草やかさをプラスしています。

富山食材 甘エビ、あんぽ柿、魚津寒ハギ、庄川ゆず

注目食材

庄川ゆず

砺波市庄川地域では、昔からゆずを栽培。表皮に凸凹がありますが、果肉が厚く、酸味が強いのが特長で、ゆず特有の香りも強いです。



■ 幻魚(ゲンゲ)



天然の生けす富山県では、甘エビ等のメジャーなものから寒ハギ、幻魚といった珍しいものまで多品種が水揚げされますので、料理アレンジメントが広がります。

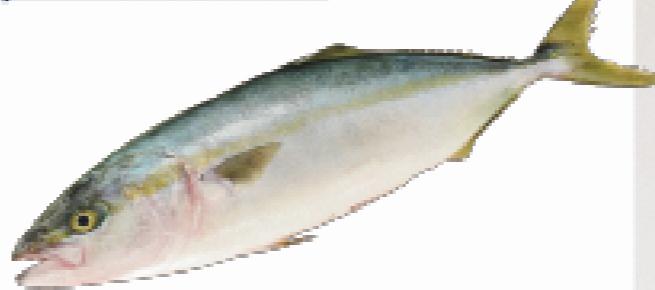
地酒とカニみそで仕立てたブイヤベース/ 幻魚と低温調理の真鰐と白子のボワレ・里芋コンフィ添え

冬が旬の真鰐とその白子、幻魚(ゲンゲ)を低温真空調理し、その後ボリュームにしました。富山の純米吟醸を使用し、カニみそで味を調えたブイヤベースと合わせます。日本酒を使用することで、和風仕立てのブイヤベースになります。また、里芋のコンフィがアクセントになります。

富山食材 カニみそ(ペニズワイガニ)、真鰐、真鰐白子、幻魚、里芋



■ ふくらぎ



「福布目」は、富山県の郷土料理。魚の水分が昆布に吸われて身が縮まり、昆布の香味(グルタミン酸等)が身に移ることで、元の身とはまた違った深い味わいとなる。



ふくらぎのマリネ 庄川ゆずとノアゼットのアロマ アオリイカのタルタルと共に

ふくらぎを昆布とセリービネガーで昆布醤油にし、アオリイカは大から、庄川ゆず、クリームエベスを混ぜ、濃厚ながらもさっぱりとしたタルタル仕立てにしました。昆布醤油にすることで、生でも醤油でもない中間の食感と後から昆布の香りが感じられ、甘くねっととしたアオリイカと絡めにマッチし、庄川ゆずと合わせたノアゼットのソースが更に味を引き立てます。アオリイカの墨でつくったダンチルと細切りでちりした富山しらねがアクセントになっています。

富山食材 ふくらぎ、アオリイカ、庄川ゆず、大から、富山しらね

■ キジハタ



富山湾の恵みキジハタのブレザージュとボワレ

キジハタをブレザージュとボワレの2種類の調理法で仕上げました。ボリュームは薄めで、皮膚をパリッと香り、りんごのブランデーでフランデーで仕上げます。ブレザージュは、玉ねぎ、にんにく、ハーブを炒めてキジハタと一緒に煮しあげます。富山県産ブランデー「富山酒」と黒米のサフランライス、新川だいこん、りんご、里芋を添え、富山づしの日に仕上げます。最後にキジハタのだしでつくったソースをかけていただきます。

富山食材 キジハタ、新川だいこん、りんご、里芋、富山酒、黒米

注目食材

富山酒

「シセヒカリ」と比べて、旨味と甘味が強く感じられ、時間が経ってもほぼ放散熱の運びや泡が保たれます。



富山の新鮮な魚介類を活用

群馬県は、海がないことから、魚介類は県外から輸送しなければなりません。その中で北陸新幹線開業を機会に、「キジハタ」や「ふくらぎ」がなかつた魚介類が手に入り、新たなメニュー開発が生まれました。

「キジハタ」は白身で、生焼、蒸しと全ての調理が可能で、身のみならず、蒸し煮等の際に出る出汁も仕上げのソースに使用でき、余すことなく使えます。

「ふくらぎ」はブリの手前の魚で、ブリとは違い脂が少なくてさっぱりとしているので、昆布で醤油にし、昆布で味めたり、昆布をソースと合わせたりする事ができます。

また、新川だいこん、富山じらね、庄川ゆず等、富山なりのほの野菜も魚介の味を引き立てます。



勝山 雄太、井田 康彦
(レストラン新幹線) (ホテルメトロリラン富崎)
ホテルメトロリラン富崎
富山市新堀町223
TEL: (076) 329-3311



冬

冬

冬

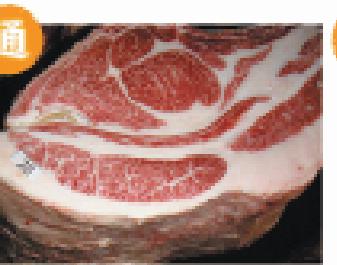
通

ブリ
12月から富山湾に入り込む。激しい荒波を乗り越えて南下していることから、富山湾へたどり着く頃が最も脂が乗っている。

富山干柿・あんぽ柿 ★
富山干柿は、乾燥や手もみ・具合等熟練した技術で生産。あんぽ柿は、水分を生産の35%程度に干したもので、中身はゼリーのよう。

大かぶ ★
直径13cm、重量1kg以上の大かぶ。雪のように純白で、きめが細かく甘味があり、歎らかい歯触りが特長。

黒米・赤米 ★
ポリフェノールが含まれた有色系。豊かな彩りで、煮物料理のほか、記念日、祝いの席の料理にピッタリ。



通

通

通

通

富山しろねぎ ★
出荷期間は5~12月。ジューシーで歎らかく、締まりがあって甘い。寒い時期には更に甘味が増す。

小松菜 ★
富山県施設にまつた研究会の会員がエコファーマーに認定され、環境にやさしい農業に取り組む。締度が高い、アクが少ないので、生食が可能。

とやま牛
豊かな自然ときれいな水で育まれ、きめ細やかな舌ざわりと豊かな風味を堪能できる牛肉。ステーキやしゃぶしゃぶ等に最適。

とやまポーク
生産者の多くは、飼料に竹酢を混ぜていることから、臭みが少なく、調理してもアクが出にくい豚肉と言われている。しゃぶしゃぶ等に最適。

お問い合わせ先

問合せ窓口	全国農業協同組合連合会富山県本部水産部畜産部農産課 〒930-8535 富山市新鋏曲輪2番21号	076-445-2295
牛肉、豚肉	全国農業協同組合連合会富山県本部畜産部畜産課 〒934-0035 利水販促課28番4号	0766-88-3760
水産物	富山県漁業協同組合連合会 くるべ漁業協同組合「魚の駅「生地」」	〒930-0095 富山市舟橋北町4番19号 076-432-6281 〒938-0072 富山市生地中区265 0765-67-0192
日本酒	富山県酒造組合	〒930-0035 富山市丸の内2丁目2番10号 076-425-1851
特用林産物(いわけ)	富山県農林水産部森林政策課森づくり推進班	〒930-0004 富山市桜橋通り5番13号 富山県農林水産部 076-444-3389
県の窓口	富山県農林水産部農林水産企画課市場統括推進班	〒930-0004 富山市桜橋通り5番13号 富山県農林水産部 076-444-3271

ウェブサイト

食材会員	越中とやま食の王国 ホームページ	https://shoku-toyama.jp/
魚問屋	うまい一番 富山のさかな ホームページ	https://www.toyama-sakana.jp/
園芸関係	あぐりリンクとやま ホームページ	http://www.ag-link.jp/

令和2年3月



四季折々の富山食材

★…今回紹介した料理に使用

季節…旬の時期

○…通常美味しいだけです

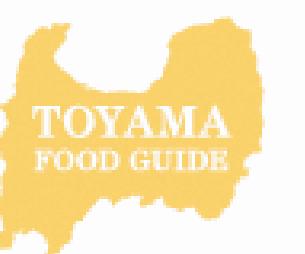


ホタルイカ

定置網によって漁獲されるため、胴体を傷めず、かつ締度が保たれた状態で水揚げされる。富山湾産は他の海域よりも1~2cmほど大きい。

シロエビ

「富山湾の宝石」と呼ばれ、むき身は刺身等で味わえる。殻つきは、かき揚げや唐揚げが一般的で、火を通してことで甘さが更に引き立つ。



たまねぎ ★

積雪期間をまたいで生育するため、みずみずしく、甘く、肉厚で食感が良い。J.A.となみ野では「雪たまねぎ」としてブランド化。



みようが ★

早生の夏みようがと、晩生の秋みようががあり、色合いが鮮やかである。



アルギットにら

天然海藻「アルギット」。有機質肥料と天然粘土を使って作られ、ハリがあり食感が良く、色鮮やかで甘味が強い。日持ちが良いのも特長。



ねぎたん」

長さが通常の白ネギの3分の2のサイズで、短くて太いネギ。葉の歎らかさと辛みの少ないマイルドな味が特長。



アオリイカ ★

春と秋に獲れるが、盛漁期は秋。歎らかく、程良い甘味があり、刺身や寿司等生食がお勧め。



新川だいこん ★

県東部の魚津市が産地。独自の栽培技術で表面のくぼみがなく、つるつるで、キメが細かいことから「美人だいこん」と呼ばれている。県内に多くの産地がある。



りんご ★

樹上で完熟させて収穫するため、味、香り、食感のバランスが良い。魚津市加積地区の「加積りんご」等、県内に多くの産地がある。



まこもだけ ★

9月中旬~10月末にかけて収穫され、北陸一の栽培面積を誇る。シャキシャキとした歎らかさと食感がクセになる。



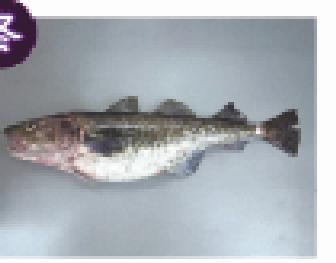
なし

県内の栽培品種は約7割が「幸水」で、その他は「豊水」、「新高」、「あきづき」等、どの品種も果汁が多く、歎らかさが良いのが特長。



甘エビ ★

「富山湾のルビー」と言われ、濃厚な甘さと、ぶりっとした食感があり、生食がお勧め。みそ汁や「昆布縞め」でも味わいを楽しめる。



真鯛 ★

大きなものは全長1m、体重20kgにもなる。鮮度が良いものは生でも食べられる。白子は、濃厚で甘味が強く、ふるぶるの彈力感がある。