

西牧竜也シェフの
こだわり探求日記

おいしい 逸品

VOL.
2



瀬戸鉄工の焼きだし / 1個 980円～

鉄工のプレス技術を生かして作られる 魚介の旨いダシ

コロナ禍で営業時間を短縮せざるを得ず平日のディナーは殆ど営業をしていない。30年以上料理人をやってきたがこんな事態は初めてだ。しかし私にとって悪い事ばかりではなく、家族と一緒に食卓を囲む時間が増えた。そんな折に出逢ったのが川尻にある瀬戸鉄工の「焼きだし」。コロナでレストランを休業しテイクアウトのみで営業していた5月頃、社長自らが商品の売り込みに来られた。早速、店で販売してみると特にダシがよく売れたので、自宅で使ってみることに。高温高压で瞬時に魚介をプレスすることで臭みを飛ばし、旨味を凝縮させるという画期的な製法で作られたダシは粉末状になっており、個包装のティーパックに入られている。元は鉄工所だったという鉄工の技術がここに生かされている。いりこ、かつお、あご、ふぐ、のどぐろ、牡蠣の6種類ある中で、牡蠣のダシを使って里芋のグラタンを作った。自宅で料理をするのは久しぶりだった。ダシと里芋を煮て、牛乳と少量の醤油を加え一煮立ち。耐熱容器に移し、チーズをのせてオーブンで焼いた。短時間で良いダシが出て、香りも良い。里芋に牡蠣の旨味が染みて風味良く仕上がった。みそ汁や煮物、パックから出して野菜などにふりかけて炒めても美味しい。



西牧竜也 / 尾道市出身。料理人歴32年。ホテルや結婚式場でシェフを務め2014年5月におうちレストラン NIASHIMAKI をオープン。「シェフの休日探訪」<http://o-r-nishimaki.jp/> もチェック。