

# 11月のごちそう

春夏秋冬、季節の便りは食卓からやってきます。そして、繊細にうつろう日本の四季を映す料理といえば、やっぱり和食。その月のおいしい旬の素材を使った、手軽なのに本格的な味わいが楽しめる料亭の“ごちそう”和食を紹介します。



写真撮影協力/料亭「つたも」名古屋市中区栄3-9-27

百人一首の有名な和歌「千早振る神代も  
きかず龍田川からくれなるに水くくると  
は」が竜田揚げの名の由来という説がある  
様に、下味のしょうゆの色が素材に染  
み込み、秋の川を流れる紅葉を表現した  
献立です。今回は、秋から冬に脂ののる旬  
の秋鮭を贅沢に揚げ物にしました。

監修 料亭「つたも」  
料理人 伊藤 敬親さん



朝日クッキング・カード11月

## 秋鮭の竜田揚げ～紅葉仕立て

### ■材料(4人分)

生鮭(刺し身用上身)…30g×12切れ

### 【鮭下味調味液】

酒…大さじ3 しょうゆ…大さじ6 相生みりん…大さじ6

片くり粉…適宜 揚げ油

ギンナン…12個 松葉(2マタ)…4本 京人参…約6cm

栗…4個 天然塩…少々

### ■作り方

- ①鮭は鮮度の良い物を探し、三枚おろしにして、小骨を抜き、1切れ30g位の切り身に形をととのえ、下味調味液を混ぜた中に30分漬けておきます。
- ②ギンナンは殻をむき、京人参は1人3枚あてに紅葉の形に包丁を入れ(家庭では型抜きが便利)、栗は1個を3枚にスライスします。  
〈お料理ポイント・チェック!参照〉
- ③揚げ油を170℃に熱し、②のギンナン、紅葉人参、生栗を素揚げし、熱い内に天然塩を少々まぶします。ギンナンは、松葉の2マタを上手く生かして、1粒と2粒に分けて刺します。
- ④揚げ油を180℃に熱し、①の鮭を調味液から引き上げ、ペーパータオルの上に乗せて余分な液を除き、片くり粉をまんべんなくまぶし、カラッと色良く揚げます。
- ⑤竹籠に懐紙を敷き、④の竜田揚げを盛り、その上から③の松葉ギンナン、紅葉人参、栗を散らす様に飾ります。

### お料理ポイント・チェック!

### 【生栗の素揚げ】



1



2



3



4



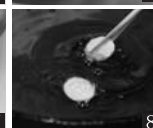
5



6



7



8

- 1 先に熱湯につけておくとむきやすくなります。
- 2 3 鬼殻の横、底の部分をスライスしてから手でむきます。
- 4 5 包丁で厚めに渋皮をむきます。
- 6 割れるのを防ぐため塩水に10分くらいつけます。
- 7 8 栗の形が表現できるよう3枚にスライスし、色めがつくまで素揚げします。