

レシピコメント

* 千切りじゃがいもの包み焼き - 旬の魚を使って -

じゃがいものデンプンがつなぎになる為、じゃがいもを水にさらさずに使用する料理。こがね丸は千切りにした後、水にさらさなくても変色しにくく、うっすら黄色みを帯びたきれいな色のままである。じゃがいもとじゃがいもの間に秋刀魚を挟むことにより、秋刀魚の味や香りがこがね丸に染み込む。味や香りに特徴のある魚だが、こがね丸との相性がとても良い。今回は秋刀魚を使用したけど、鮭など、いろいろな旬の魚に代えてつくる事が可能である。

* はるかのムース スモークサーモン添え

はるかの滑らかな舌ざわりと、色を活かしたレシピ。牛乳でじゃがいもを煮てフードプロセッサーにかけることにより、ふんわり、トロツとした食感となる。塩と胡椒のみのシンプルな味付けにし、飽きの来ない味にした。ムースのみで食べても良いが、スモークサーモンの塩気や香りが加わると、より美味しく食べることが出来る。いろいろな料理の付け合わせにしても相性が良いと思われる。

* じゃがいもと塩昆布炒め

チルド製品適性のある、ゆきつぶらの特徴を活かしたレシピ。出来たての温かい状態でも、冷蔵庫に入れ冷たくなった状態でも、どちらでも最適である。千切りにしたものを炒めても崩れにくく、完全に火が通っていても適度な歯応えが残る。彩りにピーマンを加えているが、ゆきつぶら、塩昆布と一緒に炒めることにより、あまり苦みを感じずに食べることが出来る。

* じゃがいもとイカのチリトマト炒め

市販のピザソースを使用することにより、手早く簡単につくる事が出来る。今回は生のイカを使用したけど、冷凍のシーフードミックスを用いても良い。

スノーマーチは調理中、多少の崩れがある。しかし、その適度に崩れた部分に味が絡まり、また、少し粘りのある食感がイカと相性がよく、全体と調和する。調理後一晩経ったものは、じゃがいもにピザソースの味が染み込み、全体の味が落ち着く。味付けに使用している唐辛子ペーストを除けば、小さい子供でも食べることが出来る料理となる。

* ジャが餅揚げ

加熱調理後の煮崩れが多きい、さやあかねの特徴を活かしたレシピ。加熱後、男爵薯の様に簡単に崩れるので、マッシュしやすい。また粉質な為、マッシュ後ベタベタとした餅状になりやすく、生地扱いがしやすい。片栗粉をつなぎとして加え、油で揚げると、もちもちとした食感になる。好みの具材を入れ、いろいろなバリエーションの味を楽しむことが出来る。

* ニョッキのグラタン風

イタリア料理でパスタの一種であるニョッキは、様々な品種でつくることが出来るが、今回は加熱調理後の煮崩れが多きく、男爵薯の様に簡単に崩れるさやあかねを使用した。マッシュしやすく、粉質な為、ベタベタとした餅状になりやすく、生地扱いがしやすい。今回はホワイトソースをかけグラタン風にしたが、ミートソースやトマトソースでグラタン風にしてもよい。

* ジャがいものスコーン

スコーンの生地マッシュしたじゃがいもを加えることにより、通常のスコーンよりもしっとりとした生地になる。生地全量に対し、3割程のじゃがいもが入っているが、じゃがいもが主張し過ぎることなく、ジャムやチーズなどと相性が良いと思われる。冷めると芋臭さが出やすいので、焼きたてなどの温かい状態がおすすめである。

* ジャがいもと鯨の味噌すき煮

煮崩れしにくいニシユタカと、長崎の特産である鯨とを合わせたレシピ。じゃがいもに完全に火が通った後、さらに煮込んで煮崩れせず、盛り付け時の見栄えが良い。淡泊な味のニシユタカは、濃い味噌味と調和する。また、味噌で味付けすることにより、鯨の生臭みを抑えている。鯨肉は硬くなりやすいので、加熱し過ぎないことが重要である。

* スペイン風オムレツ

西海 30 号、西海 35 号とも炒め調理中の崩れがほとんど無く、出来上がりの断面を見ると、しっかりとじゃがいもの形が残っている。じゃがいもの味が主張し過ぎることがなく、その他の具材と調和する。西海 30 号を使用すると、しっとりとした食感、西海 35 号を使用するとしっとり、ホックとした食感のオムレツとなる。

***カラフルポテトフレークのポルボロン**

スペインの伝統菓子を参考にし、カラフルポテトフレークの色を活かしたお菓子。口の中に入れると、ほろっと崩れる食感が特徴。シャドークイーンのリフレックを使用したものが一番焦げ付きやすい。日数が経過しても退色しない。色の違いだけではなく、品種による味の違いもある。

***カラフルポテトフレークのアイスボックスクッキー**

カラフルポテトフレークの色を活かしたお菓子。全卵を使用せず、卵黄のみを使用することにより、フレークの色を損なうことなく仕上げる事が出来る。日数が経過しても退色しない。色の違いだけではなく、品種による味の違いもある。

***カラフルポテトフレークのキャラメル**

カラフルポテトフレークの色を活かしたお菓子。シャドークイーンを使用したキャラメルが一番焦げやすく、温度管理と絶えずかき混ぜ続けることが重要である。フレークを使用しているが、ざらつきをあまり感じることなく食べることが出来る。日数が経過しても退色しない。色の違いだけではなく、品種による味の違いもある。