

小島喜和

心ふるえる

土佐の味



残したい、伝えたい。
いつからか受け継がれてきた
食に、思いを寄せて。

#64

【イノシシ肉】



豚の原種で脂肪分は少ない。冬が旬。

年末に届く
野生のお肉

年の瀬も押し迫った頃、「イノシシ落とししたけど、どの部分要る？」この会話を玄関先で何度聞いたことか。これは年末のあいさつのようなもの。私の頭の中におのずと、冬の食べ物とインパクトされている。

真冬のイノシシは脂が乗り、うま味が増す。「しし汁は臭くてよう食べん」という声を耳にすることが多い中、私にはおいしい記憶しかないのだ。

そんないわゆるジビエが家によつて来ても難なくおいし

い料理へと変化させる母は、マジシャンのように見える。私も早くその域に達したいと思うのだが、なかなか険しく年季の要る道なのである。

「田舎自然食」と勝手に呼んでいられるのが家の家庭の味。祖母や地元の先輩方に教わりながら受け継がれてきた料理だと思ふ。

イノシシのお料理について、臭みの話などをしたりすると、高知の方は「ゲジゲシたかみん」と答える。きちんと、かんだときの肉の食感を覚えているのだ。五感を働かせていることが分かる。田舎自然食には、五感を働かせ

おいしくいただく、
地域のこだわり

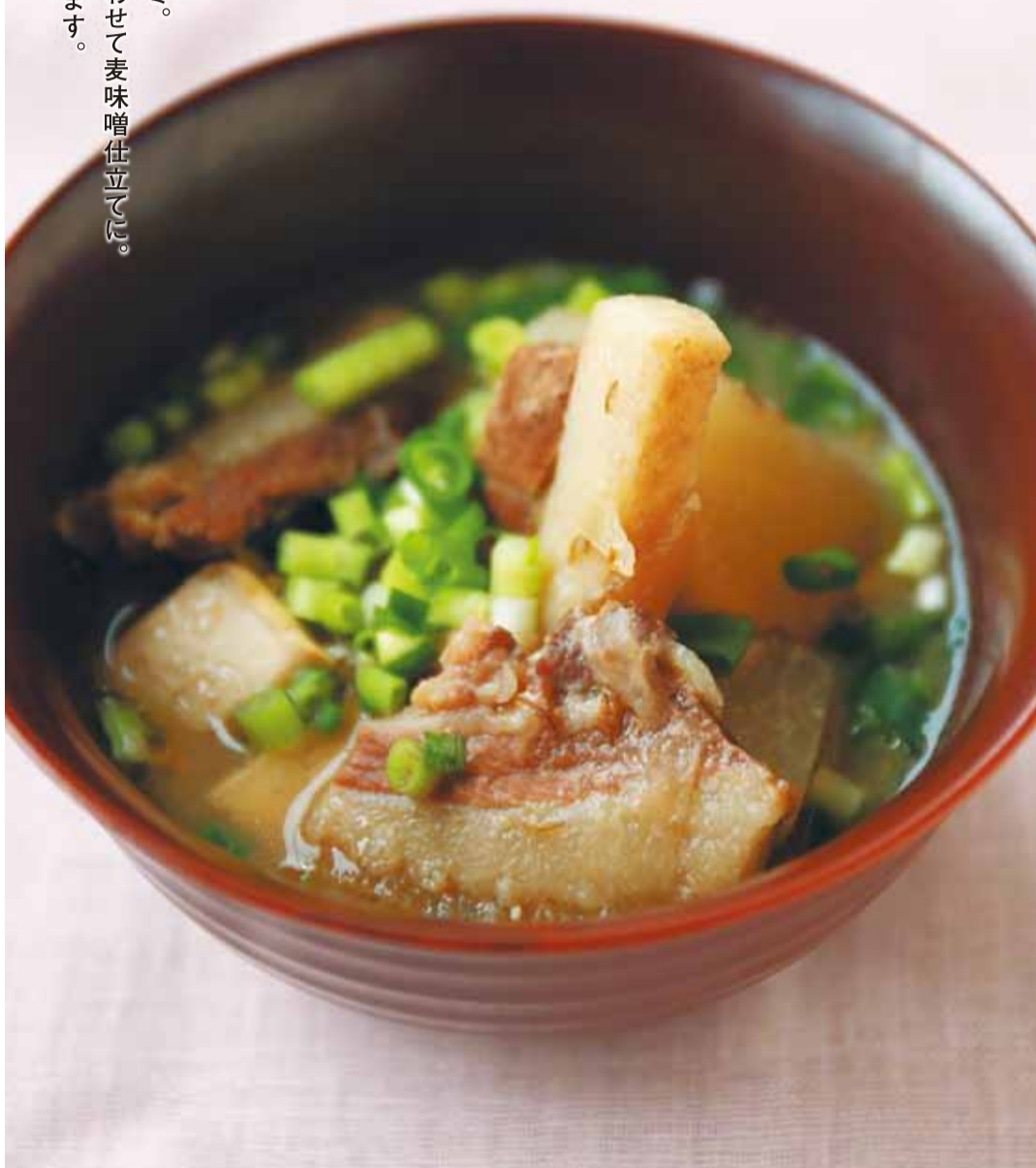
さて、母に聞いたところ、イノシシを臭みのないように料理するには、あくをしつかりと取るのだそう。ゆでる際に出来るあくを丁寧丁寧丁寧に気長に取り除く、それがコツらしい。

南予と、この滑川地域で使われる麦味噌と合わせるのがミソ。これがまたよく合う。少し甘めの汁とイノシシは相性が良いらしい。ほかのお味噌と合わせてみたが、な

んだかふに落ちない味になる。やっぱり麦味噌だ。具材も豚汁とは異なるこだわりがある。大根は必須。里芋、こんにゃくはたまに入

いのしし汁

別名、牡丹肉で温まる冬。臭みを除き、大根を合わせて麦味噌仕立て。山の滋味が酸々と香ります。



河上展儀=料理写真



小島喜和◎料理・洋菓子研究家。教室を主宰し、雑誌や著作などで活躍中。日本の伝統食、在来種の野菜の保存をライフワークとする。東京都在住、幡多で生まれ育つ。
お料理教室参加者募集
※詳細はホームページで
◎お菓子教室・フラワーアレンジメント
【土佐清水市 1月7日(日) いずれも】
◎毎日おうちごはん テーブルギャラリー
【高知市 1月11日(木)】
◎お教室等のお問い合わせ
<http://misorado.exblog.jp/>

【レシピ】 <材料/2人分>

- ◎イノシシ肉/150g ◎大根/適量(イノシシ肉の倍以上)
 - ◎小ネギ/適量 ◎昆布水(だし昆布を水に1時間ほど漬ける)/500g
 - ◎米のとぎ汁/適量 ◎麦味噌/大さじ2 ◎酒/大さじ2
 - ◎しょうゆ/小さじ2 ◎砂糖/大さじ1/2
- <作り方>
- ①イノシシ肉は8cmほどの厚さに切る。
 - ②大根は縦半分になり厚さ3cmほどの乱切りに。米のとぎ汁で水から軟らかくなるまでゆでる。
 - ③鍋に昆布水とイノシシ肉を入れ、沸騰直前に昆布を取り出す。沸騰したら中火にして丁寧にあくをすくい取る。
 - ④②のあくがなくなったら、しょうゆと酒、砂糖、⑤を入れて最後に麦味噌を溶き入れる。切った小ネギを散らす。



プロトハウス
gift2

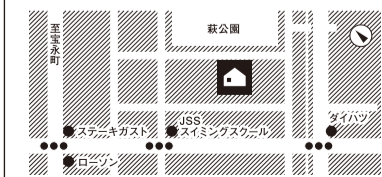
街にはじめての風景を

キュートなフォルムとロフトのある家。ほどよいつながりを感じる一体空間タイプのプロトハウス「gift2」。

機能美、機能性を是非感じに来てください。

gift series

- gift1 シープなフォルムとプライベートな空間のある家。自己流にアレンジ出来るシンプルタイプ
- gift2 古くて新しい空間のある家。オープンスペースのある和モダンタイプ
- gift3



gift2 モデルハウス 〒780-8007 高知県高知市仲田町 3-8
OPEN.10:00~17:00
TOKA JI 戸梶建設株式会社 戸梶建設 検索
〒780-8010 高知県高知市棧橋通3丁目2-13
Tel.088-874-4468 Fax.088-832-0975 <http://tokaji-k.com/>

+LIVE

sympathy史上初のワンマンライブ決定!

高知小津高等学校のフォークソング部で結成された女の子4人組のガールズロックバンド「sympathy」。現在はメンバーの進学をきっかけに離れ離れに活動をしているが、会員制交流サイト(SNS)やスマートフォンアプリなどを利用して楽曲制作を精力的に行っている。今年2月にメジャーデビューアルバム「海鳴りと絶景」をリリース、8月には四国最大級ロックフェス「MONSTER baSH 2017」へも出演し、ブレイク直前の予感しかないまさに最注目存在! そんなsympathyが来春、バンド史上初となるワンマンライブを高知で開催する。「地元は特別」「高知の皆さんが自慢したくなる、息の長いバンドを目指す」と高知に対する気持ちは熱い。来年3月、彼女たちは本当の意味で全国へと羽を広げるだろう。その瞬間をどうぞお見逃しなく。心も体も揺らしに来てください。



sympathy
魔法みたいなワンマンSHOW
～今夜あの子の元へ行かナイト～
2018年3月24日(土) 開場17:30、開演18:00
高知X-pt.
オールスタンディング
前売り2,500円、当日3,000円
(別途ドリンクのオーダーが必須)
一般発売:2018年1月6日(土) 10:00~
d-ticket、ローソン、チケットぴあ、イープラス
お問い合わせ/TEL 088-822-4488(DUKE)