

# 和歌山産太刀魚と 野菜たっぷりパスタ。

イタリアンの調理方法は、  
魚の旨みを惜しみなく引き出す。

和歌山県の紀州日高漁協から送られて来た箱を開けると、見慣れない新鮮な魚がぎっしり。スタツフもこんなに色々な魚は見た事なかったと言っていました。でもそれぞれの魚に合った調理方法を考えるのは、料理人冥利に尽きますね。今年4月に和歌山産の食材を使ったフェアを開催し、期間を延長するほど好評でした。パスタに選んだのは太刀魚。素材が新鮮だから、柔らかい身と弾力のある皮から旨さがジワ〜とにじみ出てきます。他にも青魚

やイサキ、鯛も味が濃くイタリアンには最適です。それに野菜の鮮度もいいですね。このパスタに使っているナスの食感も、トマトの酸味と甘みのバランスも素晴らしい。醤油も取り寄せましたが、味がとても深いですね。一般の醤油とは全く別物で驚きました。まかないでパスタにかけると大好評。さすが発祥の地の醤油だと、スタツフみんながひと目惚れです。それと南高梅は皆の好物です(笑)。



山崎 誠  
*Masaki Makino*  
これからも色々な食材で色々な料理を展開していきたいと語るイタリア料理のシェフ。オリーブオイルに湯淺の醤油を合わせるなど想像力に驚かされる。  
銀座イタリー亭  
住所/東京都中央区銀座1-6-8  
電話/03-3564-2371

## recipe

太刀魚とナスのスパゲティ ルッコラ添え  
太刀魚/ナス/トマト/ルッコラ/スパゲティ/  
塩胡椒/んにく/鷹の爪/オリーブオイル

- 1 オリーブオイルをフライパンになじませ、しんなりするまでナスを炒める。
- 2 火が通ったらんにくと鷹の爪を入れて香りを出す。
- 3 ザク切りのトマトを入れ軽く火を通し、あらかじめ火を通した太刀魚の身を崩さない様に戻す。
- 4 アルデンテにゆであがったパスタを混ぜ、味を整える。



## 近海魚

瀬戸内と外洋の魚が捕れるという、  
和歌山は贅沢な環境に恵まれている。

和歌山では、太刀魚をはじめ、鯛、イサキ、カサゴ、鯉、マグロなど多くの種類の魚が捕れる。紀伊水道が、瀬戸内海へと向かう魚の通り道になっているから魚種が豊富。そのうえ、漁場が漁港の間近にあるため、水揚げされる磯魚は驚くほど新鮮。漁法も一本釣りから巻き網漁まで、対象魚や時期によって変える。「これからは豊富な魚種をセールスポイントに、色々な魚を詰め合わせし、個人や飲食店に直接販売していきたい」と大畑さんは意欲的に語る。



大畑 佳久  
紀州日高漁業協同組合  
事業部長  
この道30年のベテランで入札を取り仕切る札親も務める。札に書かれた数字と、買い手の表情を読み、落札価格を見極めるという。

## 醤油

和歌山生まれの醤油は、soysauceと呼ばれ  
世界中の調味料となった。



醤油の発祥地、和歌山県。13世紀の中頃、覚心という僧が中国から伝えた金山寺味噌の上澄みが、醤油の始まりだと言われている。醤油蔵も今では湯浅町や御坊市などに残っているだけだが、昔ながらの製法にこだわった手造り醤油が造られている。



バージンオリーブオイルに濁り醤油を垂らす。量を調整し程よくかき混ぜると、美味しいソースになる。バゲットにつけたりサラダにも合う。イタリアンと醤油のマリアージュは結構いい。

## Pick Up spices

## 和歌山の海の食材アラカルト。

和歌山のリアス式海岸にはいくつもの良港が栄え、とれたての魚が並ぶ。1000mにも及ぶ紀伊山地から海へ流れ込む何本もの大河や黒潮の恵みが魚種豊富で豊かな漁場を形成している。マグロ、クエ、イセエビをはじめとし、青魚や磯魚、ヒロメやヒジキなどの海藻類までまさしく海の幸の宝庫となっている。



マグロ

- イセエビ
- 太刀魚
- ハマ

クエ

- アジアカエビ
- 姫ひじき
- 鯨 など

ヒロメ