

# 黒ごま豆腐のムース

「モデルチェンジ 2005 和→洋」



タケハナを開く1年くらい前に池尻大橋から上野毛という静かな町に引っ越しました。その前には南青山3丁目に住んでいて、たまには高級スーパー 紀伊国屋にも行ってみたりして、安くて美味しいもの探しです。そんなひとつが成田屋さんのお豆腐で、抜群のコストパフォーマンスものでした。

そして上野毛に越してほんとうにびっくりしたんですけど、そのへんのなんてことない小さなスーパーにも成田屋さんのお豆腐があって。あっちにもこっちにもあって。上野毛の食文化すごいかも! と思っていたら、なーんと店構えこそ地味だけど、越したうちのすぐそばに成田さんの本店そのものがあったのでした。

とうぜん私は嬉しくなっちゃって、せっせと買いに行きました。なんせ歩いて2分ですから。しかもさすが本店、紀伊国屋には置いていない「ごま豆腐」というのもあって、これがまた美味しい。ふつうごま豆腐というと本葛粉で練り上げたものがまず思い浮かびますが、成田さんのはいわゆる大豆で作るお豆腐がベースで、そこにたっぷりの黒ごまペーストが混ざってるというもの。大豆の香りも胡麻の香りもしっかりしているのに、全体はすっきりした味わい。

みんなも喜ぶんじゃないかなこれ。かつおだしが効いたやや薄目のそばつゆのようなタレをたっぷり引いて、長ネギを香ばしく揚げたものをパラッと。そこにわさびをちょこっと乗せて『世田谷成田屋のごま豆腐』という名のほっとする一品。手を入れすぎない一品。

このメニュー名のせいか、タケハナはすべて世田谷の食材を使ってるなんて噂もありましたよ。

そして2005年に定休日を日曜から火曜に変えるタイミングで、メニューをもっと見やすいものにしようと思えたのと同時に、新たなレギュラーを増やしたり、いくつかのものはマイナーチェンジをしたりしました。

そこで生まれたのが『黒ごま豆腐のムース』。要素をいちどバラして組み立て直す、そんな気持ちで作ってみました。

- ① まず粉ゼラチンを水でふやかしておきます。15分くらいで大丈夫です。
- ② フードプロセッサーにごま豆腐、かつおだし、牛乳をいれてなめらかにしておきます。  
(ごま豆腐の代わりに絹ごし豆腐を使って、胡麻ペーストの量を増やしてもほぼ同じです)
- ③ 鍋にかつおだしを暖めて①のゼラチンを入れて溶かし、塩、酒、薄口醤油、そして胡麻ペーストも加えてよくかき混ぜます。  
ずっと弱火です。よく混ぜたら火をとめて、フードプロセッサーの中身を鍋に加えてさらに混ぜ合せてください。
- ④ 氷水をあてたボールのなかに③をザルで漉しながら移します。トロツとするまで時々かき混ぜながら、もうひとつのボールで生クリームを泡立てていきます。5分立てくらいまで。ふたつのボールの中身が同じような固さになったら豆腐のほうのボールにクリームを入れて、泡立て器で全体が均一になるまでさらに混ぜ合せます。
- ⑤ プリン型などの容器の内側に薄くオリーブオイルを塗って、④のムースを流し込んで、冷蔵庫で冷やし固めます。  
フタがなければラップしておきましょう。
- ⑥ 上にかけるタレを作ります。プリンのカラメルソースに見えたら面白いなと思いついて。鍋にかつおだし、醤油、みりんをいれて火にかけて、様子を見ながら水溶性片栗粉をいれてとろみをつけます。固すぎると美味しそうに垂れてくれないので、片栗粉は少しずついれてよくかき混ぜてみてください。きちんと沸騰させてよくかき混ぜる、そうするといいツヤが生まれますよ。そしてしっかり冷ましておきます。
- ⑦ 揚げねぎ。長ねぎのみじん切りを多めの油でじっくりきつね色に揚げたものです。
- ⑧ ムースの容器のはじっこに薄いヘラなどを少し差し込んで空気を入れて、お皿の上にムースを取り出します。大丈夫です、空気が入ればスルッと出て来てくれます。⑥のタレをかけて。⑦の揚げねぎをパラッと散し、ちょこんとわさびを乗せて出来上がり。

私ある時、意外なことに気づいてしまいました。男性だけで来店という場合にかなりの確率でこのどちらかという乙女な感じがするムースというものを注文してくれる! 女性といっしょな場合、やっぱりちょっと言いにくいんでしょうかねえ。どうでしょう。かわいいような、切ないような、エピソード。

[120ccのプリン型6個分相当]  
黒ごま豆腐(または絹ごし豆腐) 1丁(280g見当)  
かつおだし 75cc  
牛乳 75cc

粉ゼラチン 大さじ1  
水 大さじ3  
かつおだし 50cc  
塩 ひとつまみ  
酒 少々  
薄口醤油 大さじ1  
黒ごまペースト 大さじ3(絹ごしなら大さじ4ぐらい)  
生クリーム(植物性だと軽い感じに出来ます) 150cc  
練りわさび ちょこっと

[タレ]  
かつおだし 50cc  
醤油 大さじ1ぐらい  
みりん 大さじ1弱ぐらい  
水溶性片栗粉 適宜

[揚げねぎ]  
長ねぎみじん切り(端っこか、白髪ねぎで余った芯の部分でいいですよ)  
揚げ油



ボールを回しながら



揚げねぎとプリン型