

こんにゃくのチーズフリット

「飛ばし揚げ、という技法です」



料理を思いつく時はほとんど夢遊病者のようなものですからこれだって「どうしてこんにゃくを揚げようと思ったのか」分らないのです。ただ、自主トレ時代のある日、お金のかからない料理をおもいつきたい！という気分が盛り上がった瞬間に、このメニューが浮かんだのでした。

- ① 無駄が出ないようなサイズを見極めて、**こんにゃく**を食べやすい大きさに**等分**します。竹串などを使ってこんにゃくにぶつぶす**穴をあけます**。あく抜きが必要なこんにゃくの場合は茹でてからそうします。味が沁みますよという儀式です。
- ② **鍋にかつおだし、醤油、みりん、そしてこんにゃく**を入れて火にかけます。かるく沸いているような状態で汁気がすっかりなくなるまで煮ていきます。煮るというより吸収させるという感じ。**最後の10秒**ぐらいがすごく大事。残りわずかの汁を全体にからめるように、鍋を振るか、しゃもじで返していくか。これ、ちょっとギリギリの攻防なのでうっかりしていると焦がしてしまってザンネンなことになってしまいます。気をつけるという意外、あまりいいアドバイスは見つかりません。てりてりに煮上がったこんにゃくは**そのまま一晩**置いたほうが美味しいです。煮物は冷めていく時に味がしみる、という真実。

- ③ 揚げる衣を作ります。**水、卵、薄力粉、粉チーズ**。パルミジャーノやグラナパターノです。ちょっと重めな感じ。こんにゃくを入れて菜箸で衣をまとわりつかせるようにすくってみたりして、全体にうまいこと絡まる濃度がいいんですけど、重すぎは厳禁です。ぼってりじゃなくさっくりを目指して。粉チーズはたくさん入ったほうが美味しいけど、入れ過ぎると焦げて苦くなりやすいのでちょうど具合を探ります。
- ④ 油はやや高め**180℃～190℃**ぐらい。ここから「ちぎっては揚げ、ちぎっては揚げ！」って感じで、こんにゃくにまんべんなく**衣をまとわせては投げ入れる**。スピード勝負です。この投げ技は順がいつの間にか習得したやり方で、こうすると衣がピンピン角のように立って、きれいでしかも食感がいい。ただ、ガス台周辺、衣も油も飛んでけっこう汚れてしまいます。覚悟しておいてください。投げ入れ終了したら、**すぐには触らず**しばらくじっと見つめて、角がびんと落ち着いたらひとつひとつチェックして、**美味しそうなきつね色になったら出来上がり**です。

ご両親と3人でタケハーナに来てくれるたび、必ず注文してくれるほどこのメニューを愛してくれた女の子が、なんと食べ残していたことがありました。あの時はほんと、冷や汗が出ました。いやあ、ごめん、そうだよなって。実はこの時、タケハーナの厨房はたいへんなことになっていたのです。投げ揚げを習得した順がタケハーナを辞めて料理歴もまだ浅い新人君との新たな日々が始まっていて、この時のこんにゃくはその彼が。私はあわてて「作り直してもいい？」とおねがいしました。この時は緊張した！だけど集中しましたねえ！そして出来上がったフリットを女の子の前にそーっと出した私はめっちゃめっちゃ心配そうな顔をしていたでしょうね。女の子はニコッと笑って言ってくれました。「今まででいちばん美味しい」と。その小さなお客さんは確かまだ5歳ぐらいだったけど、すでにとっても大人びてインディペンデントなキャラクターだったから、「いちばん」だなんて気を使わせちゃったなと思うけど、久しぶりの本番にしてはなかなかいい感じには揚がってほんとうにほんとうにホッとしたんです。

単純な分、ちょっとした違いが出やすいこのメニュー。レギュラーのなかでこのこんにゃくのチーズフリットがいちばんムラの出やすい一品だったかも知れません。だけど作ってみてくださいね。

(注) 実は岡田順、何度かタケハーナの厨房を離れて中国へ修行に行ったり、銀座のダイニングで料理長をやったりしています。そしてまた、タケハーナの厨房がピンチになるとたびたび舞い戻ってもらったのでした。土下座して(笑)

こんにゃく 1枚
かつおだし たっぶり
醤油とみりん 同量(50ccぐらい)

卵 1個
粉チーズ 50g
水 200ccぐらい
薄力粉 150g



煮る前はこんな感じの量



煮あがりはこの感じまで