

揚げだしコロッケ

「私はお醤油とかつおだし」



揚げだしコロッケはもちろん「揚げだし豆腐」をベースにして思いついたものです。
このメニューはさばみりん干しのサラダやこんにゃくのチーズフリットとともに、オープン当初からわりとチャホヤされたメニューで、「うんうん、みんなの味でよかったな」ってちょっと自慢に思っていました。
ところがある日、仕入れの途中、立ち食い蕎麦屋さんに立ち寄った時のことをご紹介します。
つゆ蕎麦やうどんのトッピングにコロッケ?! ああ、そうなのか、そうなんです。
とくにこんな感じのテイストは全国各地に出回っていたことに今さらながら気づいたのでした。
たしかに、私もずっと前に食べたことがある。
その記憶のシッポをつかまえちゃったのかなあ、どうなのでしょう。

美味しく食べていただくポイントはただひとつ。
わたし猫舌なのなどと言わずに、サーブされたらすぐにどんどん平らげちゃってくださいということ。
おしゃべりなどに夢中になっていると、見るも無惨にぶよぶよに太ったコロッケが、
20歳は老けた顔してため息ついてるはずですよ。

- ① フライパンにオリーブオイルと潰したにんにくを入れて火にかけます。オイルにじっくりにんにくの香りに移ったら、胡椒した甘塩たらを入れます。ここは中火。うっすら焼き目がついたらたらを裏返して白ワインを入れます。ちょっとフランベ。フライパンにフタをして弱火にし、完全にたらに火を通します。仕上げにバターを入れてたらにからめます。ボールなどに移して、皮と骨をていねいに取り除き、身をほぐしておきます、バター風味の焼き汁も捨てずに、ここでたらにからめてください。
- ② ジャがいもを柔らかく蒸して皮をむき、荒くつぶします。そこへたら、塩、白胡椒ちょっとマヨネーズを加えしっかり混ぜます。でも練らないように。味見してOKなら程よい大きさに丸めていきます。手に油をつけて空気を抜くように、そしてパッティングするかのようにやさしく表面をととのえて。水と卵と小麦粉をといた衣の中にくぐらせたらパン粉をつけて180℃で揚げていきます。小麦粉 → 卵液 → パン粉の順で衣をつけたってぜんぜん問題ないですね。
- ③ 小さな鍋にかつおだし、お酒、塩、薄口醤油、大根おろしを入れたら味をみて、煮立つ寸前で火を止めます。
- ④ 器に揚げたてのコロッケを置き、その上から③をたっぷりかけます。大根おろしが盛り上がるようによそうと美味しそうですよ。

このメニューはとりわけかつおだしをフューチャーしていますが、実は、というか、もうすっかりバレているかも知れませんが、どのメニューにもほんとはよくかつおだしを使うのです。普通ならチキンストックのところも、ビーフコンソメのところもかつおだし。とって洋風に見える料理にもかつおだし！ チキンやビーフのスープストックをとるのはたいへんというのももちろんあるのだけれど、やっぱり私はかつおだしがほんとに大好きなんです。
かつおだしとお醤油のない暮らしはちょっと無理かも知れませんが。

☆うちのかつおだしの取り方

鍋に水と利尻昆布をいれて1時間くらい置いておく。1000cc水で8cm角ぐらいの昆布。弱火にかけて沸騰寸前で昆布を引く。そのあとしっかり沸騰させる。火からおろして10分ほど放置して温度を下げる。削り節をひとにぎり（あやふやな言い方！）入れて、ちょっと待ってからキッチンペーパーで静かに漉す。黄金色の澄んだダシが取れるとほんとに嬉しいものです。

子供の頃、家ではちゃんと削り器で鯉節を削っていました。料理より片付けのほうが得意な母ですがそこはもう、普通に、使うたびに、シャツシャツシャツと。同居してた猫は鯉節を削る音ではなく、削り器を棚から出した段階ですっ飛んで来ていましたね。そんな昭和な香りの育ちです。

[1個 ≒ 70gで6個分見当]
甘塩たら切り身（生たらに塩をして1時間ほどおいてく） 大1切れ
胡椒 少々
にんにく 1~2片（潰して）
オリーブオイル 適宜
白ワイン 大さじ2
バター 大さじ1

じゃがいも（男爵又はキタアカリなど） 3個
塩 ふたつまみくらい？
白胡椒 適宜
マヨネーズ 大さじ1

かつおだし（コロッケ2個に対して） 3/4カップ
塩 ひとつまみ
薄口醤油 小さじ1
酒 少々
大根おろし 適宜



練らないようにたらをまぜて



パッティングするようにまとめる



同時進行です