

泡椒酸菜羊猪鍋
乾しマンガリツァ豚バラ肉の
発酵唐辛子と酸菜的煮込み



マンガリツァ豚バラ肉に山椒塩を擦り込み、2〜3日間陰干しにする。これをセイロで20分蒸し、薄くそぎ切りにする。鍋に油をなじませ、ニンニクのスライスを軽く炒め、泡辣(発酵唐辛子)と豆モヤシを加え、酒・スープを注ぐ。沸騰したら酸菜(高菜の漬物)、拉皮(緑豆の幅広麺)、干しバラ肉、木耳(キクラゲ)を加え煮込む。バラ肉や泡辣椒、酸菜的の味が出てきたら九条ネギを加え、塩・コショウで味を調え、水溶き片栗粉でとろみをつけ、ゴマ油とラー油で仕上げる。土鍋で供する。



成毛幸雄

1969年千葉県生まれ。1988年、横浜中華街「萬珍楼」で修業開始。その後、東京プリンスホテル、センチュリーハイアット東京、東京マリオットホテルで経験を重ねる。2006年5月独立、「神田雲林」をオープン。

マンガリツァ豚から新たなインスピレーションを得たと語るシェフ。今後も、新たなオリジナルメニューが次々と生み出されることだろう。

「マンガリツァ豚は前日からきちんと下ごしらえしておき、泡辣、豆もやし、酸菜、拉皮などと一緒に手早く煮込みます。鍋の中でバラ肉、泡辣、酸菜的の旨味が溶け合い、同時にさまざまな食感の違いが楽しめる一品になりました」

ベースにしたのは、塩漬け豚肉を泡辣椒で煮込む伝統的な四川料理。マンガリツァ豚のピュアな風味を生かすため、本来のパンチの効いた辛さは抑え気味にし、現代的な仕上がりとなっている。四川に限らず、中国各地にはこれと似た料理がいろいろあります。地方ごとに食材や調味料が異なり、さまざまなバリエーションがあるのです。私は新しい食材に出会うたび、数多くの中国料理の中から最適な調理法を選び、アレンジして新メニューに反映しています」



ハンガリーの食べられる国宝・マンガリツァ豚
写真提供:ピックサラミハンガリー株式会社



ピック サラミ ハンガリー株式会社



輸入・販売元 株式会社 協同インターナショナル
Tel: 044-866-5975
Web: www.kyodo-inc.co.jp/food/food_top.html



マンガリツァ豚バラ肉

神田 雲林

東京都千代田区神田須田町1-17 第2F&Fロイヤルビル2階
TEL 03-3252-3226

- ◆営業時間 11:30〜14:00L.O、17:30〜21:25L.O
- ◆定休日 日曜日
- ◆ランチ1,000円〜 ディナーコース4,410円〜
- ◆サービス料 なし ◆カード 可 ◆席数 36
- ◆個室 あり

「バラ肉は前日からきちんと下ごしらえしておき、泡辣、豆もやし、酸菜、拉皮などと一緒に手早く煮込みます。鍋の中でバラ肉、泡辣、酸菜的の旨味が溶け合い、同時にさまざまな食感の違いが楽しめる一品になりました」

ベースにしたのは、塩漬け豚肉を泡辣椒で煮込む伝統的な四川料理。マンガリツァ豚のピュアな風味を生かすため、本来のパンチの効いた辛さは抑え気味にし、現代的な仕上がりとなっている。四川に限らず、中国各地にはこれと似た料理がいろいろあります。地方ごとに食材や調味料が異なり、さまざまなバリエーションがあるのです。私は新しい食材に出会うたび、数多くの中国料理の中から最適な調理法を選び、アレンジして新メニューに反映しています」

「中国料理で『肉』といえば豚肉を指す、というくらい豚肉は大切な食材です。質の良い豚肉を求めて、これまで数多くのブランド豚を試しましたが、マンガリツァ豚を使うのは今回が初めて。とりあえずスライスして塩だけで食べてみましたが、その味わいには正直、驚きました」

語るのは中国料理一筋に20年、ベテランの成毛シェフ。広東料理はもとより、上海・四川料理の経験も豊富だ。「中国料理では豚の頭から尻尾、鼻から足、内臓まで全部使います。中でもよく使う部位はバラ肉ですね。角煮やチャーシューなど、バラ肉を上手に利用した料理はたくさんあります。マンガリツァ豚のバラ肉は脂肪が豊富で、独特の良い香りがします。コクがあるのに軽くサラッとした味わい。噛めば口の中に優しい脂の香りが残ります」



茂呂岳夫

1976年東京生まれ専門学校卒業後19歳で飲食業界に入る。1999年イタリアに渡り、ミラノ「アンティコ アルベルゴ」で1年半、ベルガモの2つ星「ダヴィットーリオ」で3年、スペイン「エルブジ」で2年、そして再び「ダヴィットーリオ」と計7年間修業を積み、2009年独立、小石川に「チッタ アルタ」オープン。

は、マンガリツァ豚の持つナチュラルな味わいが最大限に発揮されているようだ。

中国料理 VS イタリア料理
究極の豚肉、マンガリツァ豚バラ肉のピュアな味わいを料理に活かす

ハンガリー原産でハンガリーの国家遺産の稀少豚、マンガリツァ。広大な森と草原に囲まれた自然環境の中で放牧され、カボチャ、テンサイなどで飼育されたグルメ豚。羊とも見間違えるほどの可愛さだが、そのクリクリした毛皮の下に、真冬には-30℃にも下がる厳寒に耐えられる厚い脂肪が蓄えられている。この脂肪分は一般の豚肉よりも低温で溶けるため、さらっと口あたりのよい独特の滋味に特徴がある。さらにコレステロールの原因となる不飽和脂肪酸の含有量が少なく、ビタミンやミネラルなどの栄養素が豊富に含まれ、抗酸化酵素の含有量も多く老化防止によいとされている。イベリコ豚と同系統のルーツを持つというマンガリツァ豚の美味しさは、濃厚な赤身肉はもちろん、この脂身の独特の風味なしには語れない。赤身と脂身の両者がバランスよく、美しい層をなしているのがバラ肉。ここでは、バラ肉のピュアな味わいをプロの料理で紹介したい。中国料理「神田雲林」のベテランシェフと、イタリアン「チッタ アルタ」の若手実力派シェフのお二人に腕をふるっていただいた。



チッタ アルタ CITTA ALTA

東京都文京区小石川3-1-24 K-WING 1F TEL 03-6325-3703

- ◆営業時間 11:30〜14:00L.O、18:00〜22:00L.O
- ◆定休日 月曜日
- ◆ランチ1,000円〜 ディナーコース5,500円〜
- ◆サービス料 なし ◆カード 可
- ◆席数 昼10/夜8テラス席4 ◆個室 なし

「マンガリツァ豚を初めて手にした時、最初に頭に浮かんだのが北イタリアの郷土料理、カッソエーラです。ソフリットを炒めて、豚肉のいろんな部位をキャベツと一緒に煮込むシンプルな料理。イタリア料理の原点だと思いましたね」

今年6月、小石川に念願の自分の店をオープンした茂呂シェフ。イタリアの2つ星「ダヴィットーリオ」、スペインの3つ星「エルブジ」など、7年にわたる本場の修業経験を持つ若手実力派だが、この料理は最初の修業先ミラノの「アンティコ アルベルゴ」で覚えたという。店

は息子がかックとして厨房を仕切っていますが、日替わりの郷土料理だけはお母さんが作っていました。豚のカッソエーラ、牛肉のブラザード、干しダラのバカラオ……。この地で昔から受け継がれてきた料理には、素材を丸ごと生かす「食生活の知恵」が凝縮しています。マンガリツァ豚には、それを思い起こさせるほどのインパクトがありましたね」

今回シェフが使用したマンガリツァ豚のバラ肉は、濃厚な赤身と繊細な味わいの脂身がバランスよく交錯し、美しい層をなしている。素材の持ち味をシンプルに引き出すイタリア料理には最適な素材といえよう。マンガリツァ肉の最大の魅力は、ジュシーでやわらかい脂身の美味しさにあると思います。向こうでは簡単に下茹でするだけでしたが、この優しく繊細な味わいを生かすには蒸す方が適していますね。調理上の大切なポイントは、煮込む前の下ごしらえにあります」

マンガリツァ豚の脂肪分は一般の豚肉よりも低温で溶けるため、さらっと口あたりのよい独特の滋味に特徴がある。そのデリケートな美味しさを生かすために、シェフはきめ細かな配慮を施した。シンプルで素朴な料理なのに、素材の質の良さがそのまま伝わる上品な味わい。北イタリアで古くから伝わる郷土料理には、マンガリツァ豚の持つナチュラルな味わいが最大限に発揮されているようだ。

「マンガリツァ豚を初めて手にした時、最初に頭に浮かんだのが北イタリアの郷土料理、カッソエーラです。ソフリットを炒めて、豚肉のいろんな部位をキャベツと一緒に煮込むシンプルな料理。イタリア料理の原点だと思いましたね」

今年6月、小石川に念願の自分の店をオープンした茂呂シェフ。イタリアの2つ星「ダヴィットーリオ」、スペインの3つ星「エルブジ」など、7年にわたる本場の修業経験を持つ若手実力派だが、この料理は最初の修業先ミラノの「アンティコ アルベルゴ」で覚えたという。店

は息子がかックとして厨房を仕切っていますが、日替わりの郷土料理だけはお母さんが作っていました。豚のカッソエーラ、牛肉のブラザード、干しダラのバカラオ……。この地で昔から受け継がれてきた料理には、素材を丸ごと生かす「食生活の知恵」が凝縮しています。マンガリツァ豚には、それを思い起こさせるほどのインパクトがありましたね」

今回シェフが使用したマンガリツァ豚のバラ肉は、濃厚な赤身と繊細な味わいの脂身がバランスよく交錯し、美しい層をなしている。素材の持ち味をシンプルに引き出すイタリア料理には最適な素材といえよう。マンガリツァ肉の最大の魅力は、ジュシーでやわらかい脂身の美味しさにあると思います。向こうでは簡単に下茹でするだけでしたが、この優しく繊細な味わいを生かすには蒸す方が適していますね。調理上の大切なポイントは、煮込む前の下ごしらえにあります」

マンガリツァ豚の脂肪分は一般の豚肉よりも低温で溶けるため、さらっと口あたりのよい独特の滋味に特徴がある。そのデリケートな美味しさを生かすために、シェフはきめ細かな配慮を施した。シンプルで素朴な料理なのに、素材の質の良さがそのまま伝わる上品な味わい。北イタリアで古くから伝わる郷土料理には、マンガリツァ豚の持つナチュラルな味わいが最大限に発揮されているようだ。

Cassoeulaカッソエーラ



人参、タマネギ、セロリでソフリットを作り、甘みが出るまで炒める。マンガリツァ豚バラ肉は塩を振ってなじませ、柔らかくなるまで2〜3時間蒸しておく。豚皮、コテキーノ(生サラミ)はポイルしておく。ソフリットと豚の各部位、生ハム、ちりめんキャベツ、ローズマリー、ローリエをブイヨンで約2時間、じっくり煮込む。一晩置いて味を落ち着かせてから、ポレンタを添えてすすめる。