



マンガリツァ豚の 旨みと香りを料理で生かす

ハンガリーの「食べられる国宝」としてレストランシーンで話題のグルメポーク“マンガリツァ豚”は、赤身の旨みや脂肪の香りなど品質面でもシェフたちに好評だ。今回、素材を尊重した調理法が高く評価されている「カ・セント」福本伸也シェフに、“マンガリツァ豚”の料理3品を作っていたいだいた。

チョリソーの炭火焼

マンガリツァ豚のロース肉をミンチにして、ニンニク、パプリカパウダー、クミン、塩、コショウをよく混ぜ合わせ、羊腸に詰める。3週間ほど熟成させたものを炭火で焼く。ハンガリーを意識してパプリカを使った赤モホソース、ニンニクチップとカンボジア産の黒コショウ、生のにんにくスライスとバゲットを添える。



マンガリツァ豚
ロース肉

シソのリゾット パンチェッタ添え

アサリの出汁で米を炊き、シソのピューレと細かく刻んだネギを加えて仕上げる。皿に盛りつけ、その上に薄くスライスした生のマンガリツァ・パンチェッタを添える。トリュフのスライスと花糖ジソ、オニオンパウダーをかける。



マンガリツァ
パンチェッタ



アワビの ラードコンフィ

ラードを180℃まで熱し、火をとめる。その中に殻付きのアワビを入れて、コンフィを作る。殻を外さないことで、アワビのジュを内側に閉じ込められる。一晩ラードに漬け込み、動物性油脂の旨みと香りをプラス。提供前に温めなおす。



旨みと香りを活かす調理法を

マンガリツァ豚の第一印象は、濃厚な旨み。そして、肉質がしつかりとしていること。このロース肉を塊でローストすれば、食べ応えのある印象的な一皿に仕上がりますが、今回チョリソーに仕立てた理由は、赤身と脂それぞれにベストな状態で火を入れるためです。炭火で焼いたチョリソーは、全体がジュシーに仕上がって、赤身の

旨みと脂の香りが十分に味わえます。

パンチェッタもよく使う食材の一つ。料理に旨みと香りを補うというイメージで、調味料的に多用しています。ラードについても同じく動物性油脂のコクと香りをプラスするという狙い方ができますね。その際、どちらも魚介や野菜が主役の料理に使うほうが、それぞれの個性が引き立つでしょう。例えば、イワシのマリネの上にパンチェッタを添えるとか、真空パックにスズキとラードを入れて70℃で10分ほど加熱すれば、ジュシーに仕上がりますよ。温野菜の料理に薄くスライスしたパンチェッタを乗せるのもいい。素材の余熱で程よく脂が溶けて、香りと旨みが際立ちます。



福本伸也シェフ
カ・セント
神戸市中央区
中山手通 4-16-14
☎ 078-272-6882