

トマトとサフランのスープと味わう パエーリャ風ライスとライスクリスピー

黄色トマトとサフランのスープ

<材料> (4~6人分)
E.V.オリーブ油……大さじ2
タマネギ(角切り)……1カップ
刻みニンニク……1/4 カップ
サフラン……小さじ1+1/4
黄色トマト(ごく切り、赤トマトでも可)……6カップ
塩……大さじ1
昆布……1片
野菜のストック……3カップ半

<作り方>

- 鍋を中火に熱してオリーブ油、タマネギ、ニンニクを加える。弱火に落としてニンニクが柔らかくなったらサフランを加え、2分間混ぜる。
- 中火に上げてトマトと塩を加え、時々混ぜる。10分ほどしてトマトが煮崩れてきたら、昆布と野菜のストックを加える。
- 一度煮立ててから弱火に落とし、30分後、火から下ろして室温に冷ます。
- ③を数回に分け、ブレンダーで滑らかなビュレにする。さらに細かい漉し器に通す。

Report

USAライス連合会主催 「カルローズ」外食セミナー & 料理コンテスト表彰式

日本への輸入量が急増し、勢いを増す「カルローズ」。人気の理由は、他の米にはない食材としての可能性(メニューの広がり)と、扱いやすさにあるという。そんな「カルローズ」の特長を引き出す料理コンテストで、199の応募から見事最優秀賞に選ばれたのは茨城「ナチュラルセンス いのせ」林武人シェフだ。カルローズの「食感が軽い、味を吸収しやすい」という特長を生かした作品は、なんとNYのシェフと偶然同じ「スープと食べる」レシピ! レモングラスやライムの香りを加えたオマールのコンソメに、表面をカリッと焼いたカルローズを崩して味わうというもの。コンテストの結果詳細はこちらをご覧ください。

www.usarice-jp.com/pro_contest/



パエーリャ風ライス

<材料>
ホールトマト缶……1カップ
黄色トマトとサフランのスープ……2カップ
野菜のストック……2カップ
E.V.オリーブ油……1/4カップ
タマネギ(賽の目切り)……1/2 カップ
ニンニク(刻む)……1/2カップ
グリーンオリーブ(刻む)……大さじ2
塩……大さじ1+1/2
カルローズ……2カップ
パプリカパウダー(あまり辛くなく甘みの強いタイプ)……小さじ1
燻製パプリカパウダー……小さじ1
白ワイン……1/4 カップ
刻みパセリ……1/2 カップ

<作り方>

- ホールトマトをブレンダーにかけビュレ状にする。
- 黄色トマトとサフランのスープ、野菜のストックを鍋に合わせ中火にかける。
- 大鍋にオリーブ油を入れて弱火で温め、タマネギとニンニクを加えて透明になるまで炒める。グリーンオリーブと塩少々、①を加え、ゆるいペースト状になるまで5分ほど煮る。
- ③にカルローズを加え10分ほど煮る。パプリカパウダー2種を加え1分煮た後、白ワインを加えて2分ほど煮てアルコールを飛ばす。パセリと②を加える。ここから混ぜないように。
- 鍋に蓋をし、弱火に落として10分煮る。火から下ろして10分蒸らす。

ライスクリスピー

<材料>
カルローズ……1カップ
水……4カップ
E.V.オリーブ油……1/4カップ
コーンシロップ……1/4カップ
砂糖……1/4カップ
塩……小さじ1
燻製パプリカパウダー……小さじ1

<作り方>

- 鍋にカルローズと水を入れて蓋をせずに?中火にかけ、米が柔らかくなるまで炊く。炊きあがったらザルに上げ、余分な水分を切ってオープンシート(シルパット)に広げる。
- ①をディハイドレーター(食物乾燥機)で3時間乾燥させる。
- フライパンを中火に熱してオリーブ油とコーンシロップ、砂糖を入れる。ここで混ぜないこと。
- 砂糖が溶けたら、塩、燻製パプリカパウダーと②を加え、すぐに火から下ろす。
- 天板にオープンシートをひき、④をスパチュラで均等に広げる。冷めたら丸い抜き型で小さな円形に抜く。

「冷やしてもおいしい」といったカルローズの特長を生かし、スープと一緒に味わうというものが、軽やかな食心地とワインがすすむ風味豊かな料理は、ランチやパーティーなど、様々な機会でも活躍しそうだ。

<盛りつけ>

- パエーリャ風ライス1カップをセルクルで抜いて器に盛りつける。
- 米の周りに、グリーンアスパラガス、アーティチョーク、アンズ茸*のグリルを盛る。
- 黄色トマトとサフランのスープ1/2カップを温め、米にからまないよう周りから注ぐ。
- ライスクリスピーを米の上に乗せる。

*印のレシピはwww.rtsushin.com/usarice2/に掲載しています



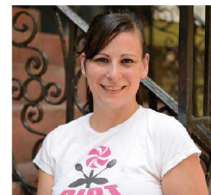
トマトの旨味をしっかり吸収したカルローズは、肉料理を思わせる濃厚な味わい。そこにライスクリスピーの甘味と食感がリズムを与える。オリーブオイルとカルローズの相性の良さが光る一品。アルデンテのおコメの食感も印象的だ。

「見過ごされがちな、野菜本来のおいしさを紹介したい」。それが16歳からベジタリアンのオーナシエフ、アマンダ・コーエン氏が店を開いた理由だ。肉料理に負けない満足感を出すために、様々な工夫を凝らし、多大な手間暇をかけて各品を生み出す。前菜・メイン・デザート各4品を用意するメニューには、「カブ!」「トマト!」といった主役となる野菜名が立ち、ひと皿の上で一つの野菜の多彩な魅力を、異なる火入れや味付けで堪能させるのが彼女のスタイルだ。「ベジタリアンにとって、お米は重要な素材。長粒種に比べ、中粒種のおコメは野菜の風味をより深く吸収するので好んで使っています。ことにカルローズは粘りが少なく、汎用性が高いので、最もよく使いますね」

今回提案してくれた2品は、「素材の香りや味を吸収しやすい」「ベタつかず食感が軽い」「冷やしてもおいしい」といったカルローズの特長を生かし、スープと一緒に味わうというものが、軽やかな食心地とワインがすすむ風味豊かな料理は、ランチやパーティーなど、様々な機会でも活躍しそうだ。



USAライス連合会 日本代表事務所
お問い合わせ ☎03-3292-5507 URL <http://www.usarice-jp.com/>



「ダート・キャンディ」シェフ
アマンダ・コーエン

2008年に「ダート・キャンディ」を開店。「ベジタリアン料理はおいしさに欠ける」という先入観を打破し、非ベジタリアンからも人気を集める。予約は3週間先まで満席状態。

◎Dirt Candy

430 E 9th Street, New York, NY 10009
☎+1(212) 228 7732
| www.dirtcandynyc.com

カルローズってどんなおコメ?

「カリフォルニアのバラ」の意味を持つカルローズは、日本の短粒種とタイ米等の長粒種の中間にあたる「中粒種」。カリフォルニア州で開発されたオリジナルの品種です。バラリとした炊き上がりで食感の軽やかさが特長。味の吸収も早いので調理にも最適です。

キュウリのスープ

<材料> (4~6人分)
キュウリ(角切り)……16カップ
ジャガイモ(小)……1個
E.V.オリーブ油……1/4カップ
ニンニク(刻む)……1/4カップ
白タマネギ(賽の目切り)……1カップ
コリアンダー……16本
ライムの皮(細切り)……4片
パセリ……16本
キュウリのストック*……6カップ
ニンニク……1片
ライム果汁……小さじ1
塩……適量

<作り方>

- オーブンを190°Cに熱しておく。
- 天板にキュウリ4カップを広げて30分焼く。同時にジャガイモをホイルに包み、ナイフがすっと通るまで45分ほど焼く。
- 鍋にオリーブ油を入れ中火にかける。軽く煮立ったら白タマネギを加え炒める。
- タマネギが透明になったら刻みニンニクを加え混ぜ、②のキュウリと生のキュウリ6カップ、コリアンダー4本、ライムの皮、パセリ4本、キュウリのストックを加える。沸いたら弱火に落として30分煮る。
- ④を煮ている間に、残りのコリアンダーとパセリを湯がいて冷水に通す。
- ④を火からおろし、漉す。室温かそれ以下に冷ます。
- ブレンダーに⑥のスープ、残りのキュウリ6カップ、⑤のコリアンダーとパセリ、ニンニク1片、ライム果汁、②のジャガイモ1/2カップ、塩を入れ、ビュレにする。細かい漉し器に通して、最低1時間冷やす。

*キュウリのストック(約7カップ分)

キュウリ4カップ、白タマネギ1カップ、ニンジン1/2カップ、セロリ1/2カップ(以上すべて賽の目切り)、ワケギ(小口切り)1/2カップ、ショウガ(薄切り)1/4カップ、ニンニク(刻む)1/4カップ、コリアンダー4本、パセリ4本、水8カップ、ライムの皮(細切り)4片

- すべての材料を中鍋に入れ、強火にかける。
- 沸騰したら弱火に落とし、30分煮る。漉す。

キュウリの絞り汁で炊いたカルローズ

<材料>
キュウリの絞り汁……1カップ半
カルローズ……3/4カップ

<作り方>
①小鍋にキュウリの絞り汁?汁とカルローズを入れて軽く煮立てる。
②蓋をして15~20分煮る。米が炊けたら火を止めて冷ます。

ライスマルクとカルローズのソルベ

<材料>
カルローズ……2/3カップ
水……3カップ
レモンバーベナの葉の酢漬け……1/4カップ
シナモン……1本
砂糖……1/4カップ
塩……小さじ1/4
ライスマルク……2カップ

<作り方>

- ブレンダーでカルローズを細かく粉状に挽く。
- ①を一晚、レモンバーベナとシナモンを加えた水に浸す。
- レモンバーベナとシナモンを取り除き、砂糖、塩、ライスマルクと一緒にブレンダーにかける。
- 漉し器で漉す。
- アイスクリームメーカーでソルベにする。

カルローズのクリスピー

<材料>
カルローズ……1/3カップ
水……2カップ
塩……適量

<作り方>

- 鍋にカルローズと水を入れ、蓋をして?中火に?かける。沸騰したら弱火にし、米が十分柔らかくなるまで煮る。
- ①をブレンダーにかけて滑らかにする。
- 絞り袋に入れ、オープンシート(シルパット)に、長さ10センチの線を落としていく。
- ③をディハイドレーター(食物乾燥機)で3時間乾燥させる。
- 油(分量外)で揚げて塩を振る。

NYのベジタブルレストラン 「Dirt Candy」シェフが提案

スープと食べる カルローズレシピ

カリフォルニア生まれの中粒種のおコメ「カルローズ」を使った
新感覚メニューを野菜使いの達人が伝授します。
text by Akiko Katayama / photographs by GION



冷たいキュウリのスープと味わう ライスボールとライスソルベ

<盛りつけ>

- ベトナムミント・オイル*大さじ1を器の底に敷く。
 - パパイア、マンゴー、キュウリのソルベ、ライスマルクのソルベ、アボカドを小さなスクープですくって器に盛る。キュウリの絞り汁で炊いたカルローズを小さなライスボールにして5つ並べる。ペブキョウキュウリのスライス*を数枚添える。
 - カルローズのクリスピーをのせる。
 - キュウリのスープをゆっくり注ぐ。
- *印のレシピはwww.rtsushin.com/usarice1/に掲載しています
- キュウリの絞り汁で炊いたカルローズ、ライスソルベ、ライスクリスピーを、コリアンダーとライム、パセリ風味のキュウリのスープと共に味わう。果物のソルベも盛り込み、主食としてのおコメのイメージを盛り出す創造的な一品に。

