

さんさん黒茶豚のゼリー寄せ(テートドフロマージュ) りんごのサラダと里芋のテリーヌ

【提案者コメント】

・松川町のさんさんファームで育てられている黒茶豚を使いりんごのサラダを添えて町内の素材を使った一皿に仕立てました。さんさんファームでは循環農業をされており、飼料はりんごなどの国産飼料を食べさせているそうです。

・付け合わせにはそうめん南瓜のシャキシャキとしたサラダ、時季の里芋もスライスを使って味と食感の変化狙いました。

また、地元でよく採れるみょうがも酢漬けにして豚肉を食べた後に口をさっぱりしてもらうように付け合わせています。

・豚肉は欧州では捨てる場所が無い肉と言われています。(沖縄も泣き声以外全部食べるとも言われているそうです) 今回は頭の肉を使いました。一部のラーメン屋さんで頭肉からスープを取ったりしているところもあるようですが、それ以外ではあまり使われることのない部位です。輸出または廃棄となっているようですが、SDG sの観点からも材料を無駄にしない取組を目指す一品です。耳、頬肉、皮、脂の部分等様々な食感が楽しめる料理で、メニューにはゼリー寄せと表記しましたが、実際はゼラチンを使わず煮込んだ煮汁のみで固めています。



材料 4人分

【豚ゼリー寄せ】

豚頭	1頭
マリネ用ソミュール	下記適量
玉ねぎ	400g
人参	200g
セロリ	200g
ブーケガルニ	1束
パセリみじん切り	適量

【マリネ用ソミュール】

水	6,6L
ミートミックス	504g (日本食研製品一塩漬剤)
塩	704g
砂糖	220g

【ピクルス液】

白ワイン	100cc
白ワインビネガー	30cc
水	70cc
砂糖	大さじ1 + 1/2
塩	小さじ1/2
黒胡椒	10粒
コリアンダー	10粒
ローリエ	1枚

【バジルオイル】

バジル	適量
オリーブオイル	適量

【里芋のセルクル】

里芋	200g
塩	適量
胡椒	適量
カレー粉	少量
オリーブオイル	適量

【トマトのチップ】

固めのトマト	1ヶ
トレハロース	50g
水	75g

作り方

【豚ゼリー寄せ】

1. 水を沸かしてソミュール液の材料を入れて溶かし冷ましておく。処理した(省略)豚頭を入れ冷蔵庫で2日間漬け込む。
2. 豚頭を引き上げ鍋に入れて、被るくらいの水を入れて火にかける。沸いたらアクを取り香味野菜を入れて3時間煮込む。
3. 柔らかくなれば肉は適宜カットして、パセリみじん切り、煮汁と共に冷やし固める。

【みょうがピクルス】

1. ピクルス液の材料を鍋に入れて沸かす。
2. みょうがを軽く茹でて①に熱いうちに漬け込む。

【バジルオイル】

1. バジルの葉を塩水で茹でて氷水で素早く冷やす。
2. ミキサーに入れて好みの濃度になるまでオリーブオイルを入れて攪拌する。

1. 【里芋のセルクル】

2. 里芋を固めに蒸してから皮をむき、表面にオリーブオイルで焼き色を付け、塩、胡椒、カレー粉で調味する。
3. セルクルに詰めてしっかり押さえる。

1. 【そうめん南瓜とりんごのサラダ】

2. そうめん南瓜は茹でてほぐし、食べやすい長さにカットしておく。りんごも同じ大きさにカットして好みのドレッシングで和える。

1. 【トマトのチップ】

2. 水とトレハロースを沸かしてシロップを作る。
- スライスしたトマトを天板に並べ①のシロップを塗り、低温のオーブンでパリッとするまで乾燥させる。

1. 【盛付】

2. サラダと里芋を奥に盛りピクルスを飾る。
- ゼリー寄せを手前に置き、トマトのチップ、バジルオイルを流して完成