CHINESE RESTAURANT m'S style 千葉・富里

料理長 佐野貢一

一味唐辛子や鷹のツメを使って、本場の辛さをオリジナルの手法で追求する

千葉・富里の郊外に立地する同店では、麻婆豆腐を看板商品にしようと考えた。そこで、「あの店の麻婆豆腐は辛い！」と口コミで広がるような、話題性のある味を目指した。専用ブレンドの豆板醤、花椒、自家製ラー油や一味唐辛子などで、クセになる辛さを出す。

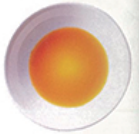
味の決め手！調味料＆香辛料

◆豆豉

独特のコクを引き出す豆豉。水洗いして多めの油で炒め、にんにくと砂糖を加えて保存している。

◆ラー油

作り方はオーソドックスだが、香りのよさを追求するためにごま油の使い方を工夫したラー油。



◆豆板醤

麻婆豆腐専用にブレンドする。郫県豆板醤をベースに、香辣醤や国産豆板醤などを混ぜ合わせて作る。

◆各種香辛料

一味唐辛子で尖がった辛さを出し、鷹のツメは香りのほか、視覚的な効果も狙っている。山椒は四川産。

四川麻婆豆腐
1260円
解説は118ページ

CHINESE RESTAURANT m'S style 千葉・富里

料理長 佐野貢一

最後は鍋を焦がすような感覚で、強火で一気に仕上げるのがコツ

料理長の佐野さんは2006年のオープン時に際し、万人受けする味ではなく、本場の辛さをウリにした麻婆豆腐を作ろうと考えた。オープン当初は〝辛すぎる〟という声もあったというが、いまではその刺激的な辛さを求めるお客も多く、狙い通り、店の看板メニューに成長している。

辛さを出す香辛料として、一味唐辛子と鷹のツメを使っているのが同店ならでは。一味唐辛子を加えることで、ストレートな尖がった辛さを出し、鷹のツメを使うことで、香りを出すと同時に、視覚的な面から辛さをアピールしている。

調理のポイントは、強火で一気に行なうことと、仕上げの段階で、鍋を焦がす意識で鍋をふることにある。鍋を焦がすように焼きつけることで、香ばしさが増して、香辛料の香りが立ってくる。この時、透明感のある煙が出てくる状態がベストだという。

豆腐は煮崩れを防ぐために茹でるが、煮込まずに強火で仕上げるため、豆腐の芯まで温める必要がある。そこで茹でた後、すぐに湯を切らずにそのまま湯の中に入れておく。

また、麻婆豆腐は油をきちんと使うべきだと考える佐野さん。本場ほど多くはないが、日本人に受け入れられるギリギリの分量の油を使っている。しかし、香辛料を多用しているので、油が多くても胸焼けしない味づくりが可能だという。

CHINESE RESTAURANT
m'S style
住所／千葉県富里市七栄127-48
電話／0476-93-2573
営業時間／11時30分～14時30分ラストオーダー、17時30分～21時30分ラストオーダー
定休日／水曜日

◆豆板醤

郫県豆板醤1：5に対して、香辣醤0：5、酒とサラダ油を合わせた国産豆板醤1：5、紹興酒、ごま油、サラダ油をブレンドした専用の豆板醤。郫県豆板醤は黒っぽいので、赤い色の国産を合わせて色を調整する。また、香辣醤は香りを補うために使う。

◆ラー油

辛さと同時に、香りのよさも追求したラー油。作り方は基本的な手法に則しているが、一味唐辛子に水をふりかけて焦げを防ぐやり方が多い中、佐野さんはごま油を全体にふる。ここに八角、桂皮、ねぎ、生姜で香りを移した白絞油を加えて混ぜるが、冷めたらごま油を加え混ぜて風味をアップ。このようにごま油の使い方を工夫することで、独特の香りを出すことができた。

四川麻婆豆腐

●材料

木綿豆腐／醤肉末（豚挽き肉、生姜、老酒、醤油、胡椒、甜麺醤）／にんにくのみじん切り／生姜のみじん切り／ねぎのみじん切り／調味料（豆板醤、一味唐辛子、鷹のツメ、粒山椒、豆豉、老酒、醤油、スープ、うま味調味料、塩、中国醤油、水溶き片栗粉、ラー油、粉山椒）／化粧油（白絞油、ごま油）／仕上げ（青ねぎ、粉山椒）

●作り方

①醤肉末を作る。挽き肉を白くなるまで炒め、生姜を入れる。甜麺醤以外の調味料を加えて、肉汁が透明になったら甜麺醤を加えて炒める。余分な油は切っておく。
②豆腐は角切りにして茹でる。
③油ならしをした中華鍋で豆板醤油をよく焼き、にんにくと生姜のみじん切りを加えて炒める。
④一味唐辛子、種を取った鷹のツメ、粒山椒、醤肉末、豆豉を入れて炒める。
⑤老酒、醤油、スープを入れて沸かし、②の豆腐を戻し入れる。
⑥うま味調味料、塩、中国醤油で味を調え、水溶き片栗粉でとろみをつける。
⑦ラー油とねぎのみじん切り、粉山椒を加え、仕上げに白絞油とごま油を回し入れる。
⑧器に盛り、青ねぎの小口切りと粉山椒をふる。