

# 北海道調理新聞

発行所(社)北海道全調理師会  
 札幌市中央区南八条西二丁目  
 (市民活動プラザ星園四〇四)  
 電話 〇一一一五二一三三六  
 FAX 〇一一一五二一三五一  
 渡邊 孝行  
 一部 二〇〇円

## 第四ブロック研修会 2022.2.9

### 実技研修…北海道産カスベのクレソンベルモットソース

講師／吉田郁雄(札幌パークホテル副総料理長・北全調中央支部幹事・(一社)全日本司厨士協会札幌支部長)

令和4年2月9日(水)第4ブロック研修会の収録が札幌パークホテルで行われました。今回は、コロナ禍ということもあり、集まって研修会を開催することを避け、実技研修を録画と編集をしてYouTubeにアップして動画を誰でも見ることができるようになります。編集出来次第、北全調のホームページのトップ画面に左の様なバナーを貼り、そこをクリックすることで動画を見る事ができますので、パソコンでも確認いただけます。

**プロ料理人の  
美味しい技**  
旬の料理を動画でご紹介  
Professional cooking

主催：北海道全調理師会 第4ブロック  
 協力：北全調札幌中央支部  
 (一社)全日本司厨士協会札幌支部

北全調のホームページ上の右記のバナーから動画を見る事ができます。インターネットで「北全調」を検索すると北全調のページが出てきますのでトップページを御覧ください。同時に全日本司厨士協会北海道地区本部のホームページでもご確認いただけます。



アロゼしながら火を通す

菜の花の緑とカスベ、ソースが映える



使用した食材



第4ブロック長の高橋宏通氏の挨拶

コンスタマホで、ぜひ御覧ください。3月中旬には見ることが可能になる予定です。講師は、札幌パークホテルの料理長、吉田郁雄氏が担当し、専門用語を交えながら丁寧に料理の説明をしています。動画では手元をアップで見れますので、作り方をより鮮明に見ることが出来ます。

今回は、冬の旬のカスベと春の菜の花を野菜やケッパーをアクセントにしたバターソースで仕上げた一皿です。カスベの下処理から調理、骨もカリカリに揚げ飾りに使うなど食材を最大限生かしたものにカスベはふんわりしつとりとし、バターソースはケッパーの酸味が爽やかで、菜の花との相性も抜群でした。

今回、北全調札幌中央支部と司厨士協会札幌支部の協力のもと、札幌パークホテルでの撮影が可能となり、少人数で見守る形で行われました。動画の冒頭の挨拶は第4ブロック長の高橋宏通氏が、撮影も人との距離を保ちながら速やかに行われました。第4ブロック長の高橋氏は「この様な試みは、北全調としては初めてのことで、コロナ禍における活動としては良い試みだと思えます。ですが、やはり皆で集まって講習会を行ったり、料理も試作して試食をするのを基本にしたいと思えます。コロナがある程度収まれば、それも可能になるでしょう。」と語っていました。

ぜひ時間のある時に新聞を片手にレシビを見ながら動画を見ていただければと思います。

**「北海道産カスベのクレソンベルモットソース」**  
 (4人前)  
 かすべ 400g バター 小麦粉  
 菜の花 8本 オリーブオイル

〈クレソンヴェルモットソース〉  
 シャンピニオン 20g クレソンの葉 2g  
 エシャロット 20g ケッパー 8g  
 ベルモット 40cc バター  
 フォンブラン 70cc 塩 胡椒  
 トマトコンカッセ 100g

【作り方】  
 ②カスベの薄皮、筋を取りポーションにカットしたカスベをフライパンにバターを入れなじませてきつね色になるまでアロゼをしながら焼き火を通す。  
 ③火が通ったらパレットナイフを使い骨から外し1人前のポーションに整形しておく  
 ④菜の花は色が飛ばない程度に塩茹でをしておき塩胡椒で味をつけて置く。  
 ⑤シャンピニオンはジュリアンに、エシャロットはアッシュにしバターでスエをしてベルモット、フォンブランを入れ1割程度になるまで煮詰めバターモンテをし少し固めのソースにして、あらかじめトマトを湯向きコンカッセにして置いたトマトコンカッセを加え更にトマトに火が入るまで軽く火を通し、ケッパーを入れ塩胡椒で味を整えクレソンの葉のジュリアンを加える。  
 ⑥お皿にカスベを盛り菜の花を飾りソースをかけ完成。

シャンピニオン：きのこ ポーション：料理の分量 アロゼ：ソースやシロップなどを上から振りかけること ジュリアン：せん切り アッシュ：細かくみじん切り スエ：しんなり炒める ベルモット：白ワインを主体としニガヨモギなどの香草やスパイスを配合して作られるフレーバードワイン コンカッセ：粗くきざむ(5ミリが基本) バターモンテ：冷蔵庫で冷やしたバターを少量ずつ溶かし込んでソースにツヤと濃度、風味を加える



様々な野菜の旨味とクレソンの緑とケッパーの酸味が程よく効いたバターソース



調理する吉田氏



離れて見守る左から高橋氏、大江氏、舟橋氏、伊藤氏

### 「カスベ」

漁獲時期は10月～翌6月。日本海北部：4月～6月、噴火湾：5月～6月、11月～翌1月(日本海北部・噴火湾・オホーツク海岸)

短い吻(ふん)：目より前方の鼻先までの部分は太い軟骨で支持されていてほとんど折り曲げることはできません。体盤の背面中央に1本の肥大した棘があります。尾部両側の皮の下に前後方向に伸びた紡錘形の発電器官をもちます。

メガネカスベを含むガンギエイ科魚類はすべて卵生で、産卵場は不明ですが産卵期は春。

留萌、宗谷地方の日本海沿岸では、メガネカスベを専門に狙う「かすべ刺し網漁業」があります。煮付け、ぬた(身を塩もみして酢につけておき、酢みそと和える)、ともあえ(ゆでた身と肝を味噌とから煎りして、薬味にネギを加える)、みそ漬け、ムニエル、から揚げで食べられるほか、練りもの製品にも加工されます。

骨は柔らかい軟骨なので身と一緒に食べることができ、こりこりとした食感を楽しめます。軟骨には関節痛、腰痛、疲労回復などに効果があるとされるコンドロイチン硫酸が含まれる。

