

鮭餃子

「聞いたことありますか？」

すべてはCOMITIA事務所で行われた鮭パーティーから始まりました。「北海道から鮭がくる」ということで鮭パーティーが実施されることになったのですが、中村さんの「鮭餃子ってできるかなあ？」の一言でつくる事になったのです。鮭餃子は別に存在する商品だとは思いますが（おそらく浮き粉に鮭フレークをいれて包み蒸した物？）今回は鮭亭オリジナルということでホウレン草の皮に鮭をいれて焼餃子にしました。コンセプトは色の対比。皮の緑色と鮭のピンク色はほぼ補色関係にあるので、食べたときに栄養えがしていかなあと思いましたが。



あんには白菜をメインにしました。あと、風味を生かすために玉ねぎではなく葱をつかっています。

最初に作った時はあん乾燥柱貝柱を使っています。これによりあんの味の深みを出そうともくろんだのですが、この時はあんの味以前に鮭の蒸し身がそのまま入っている様なさばさとした食感だったので、深みを追求するどころの騒ぎではなかったのです。最初考えたような材料だと、あんにしっとり感・もちもち感が足りなすぎるのです。そこで「もちもち感をだす」のを今回の最大目標として据えました。

鮭パーティー後、数日して中村さんから電話で「チーズなんかをいれたらいいんじゃないか？」というアイデアをもらい早速取り入れて再度挑戦することとなりました。皮は前回作ったものが残っていたのでそれを利用しました。あんは前回あまり効果のなかった貝柱をぬいて、



その替わりに小さいチーズ（FETAという）に漬けてある

ホワイトチーズ）を入れてみました。

するとちやんとあんのもちもち感がアップして醤油とかで味を

足さなくてもそのままです。十分あじわえるものができあがりました。このもちもち感を継続させつつ鮭の歯ごたえも出す事が今後の重要課題であります。



	1回目	2回目
白菜	488g	240g
しょうが	14g	19g
葱	14g	20g
貝柱(乾燥)	76g	
チーズ	-	182g
皮	57個	