

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「路面駐車場をエコ・ステーションに」
- 2) 「休耕田から市民の酒」
- 3) 「プロの味が家庭でも出せる？真空調理法」

1) 「路面駐車場をエコ・ステーションに」

名古屋市錦二丁目の路面駐車場「パーク24」に、ミヤチのLED屋外照明や太陽光発電システムも設置している“エコ・ステーション”が開設した。併設するマツダレンタカーの店舗に、床面・壁面緑化を施した。名古屋工業大学大学院の伊藤孝紀研究室が進める「環境づくり」の一環となるプロジェクトだ。

従来よりもサインは小さくし、壁面緑化は「動植物が帰ってくる場所としても期待できる」と、ブランドカラーのオレンジ色の花をベースに計画。サインや壁面は夜間、LED照明でライトアップする。

公共設備ともいえる駐車場でもエコ活動が広まり、インフラを整えようと動きが出ている。ただ、壁面緑化の規模も小さく、夜間に照射するなど見栄えや企業アピールの為の緑化のように見える。環境に配慮した上での緑化面積の決定をするなど、まだまだ考える余地はあるように思える。

2) 「休耕田から市民の酒」

「農聖」として知られる石川理紀之助（1845-1915年）が農業活動を行った、秋田県湯上市昭和地区の「草木谷」。近年荒廃が進んでいたこの地だが、休耕田再生に取り組む市民団体「草木谷を守る会」が主となり、再生活動の一環として「酒米」を作ることになった。同会ではこれまで、小学生に米作りを体験してもらう「田んぼの学校」などを開いてきたが、「大人にも活動に参加する楽しみを」との声を受け、昨年5月から地域住民約30人と共に田植えや稲刈りを行い、加えて下流の八郎湖の浄化のために減農薬で酒米を栽培した。そして2月21日、収穫した1.2トンの酒米から、福祿寿酒造の協力で純米吟醸酒「草木谷のしづき」一升瓶600本分の新酒が完成した。

参加者たちは新酒が詰められた酒瓶に自分たちの手でラベルを張って最後の仕上げを行うと、早速、コップについて豊かな香りと味を楽しんだ。守る会のメンバーは「この酒を通じ、草木谷や八郎湖の再生に少しでも関心を持ってほしい」と話した。

「草木谷のしづき」は720ミリ・リットル入り1575円。23日から湯上市の「道の駅しよわ」で販売される。

自分たちで育てた米から酒を造るという、大人ならではの農業と食の楽しみ方が面白いと思う。自宅ではできない酒造りを、素材から本格的に育てるということで出来上がった時の達成感や喜びはひとしおだろう。

こうした取り組みが広がれば休耕田や休耕地の活性にもつながり、環境に対する姿勢や考え方も変わるのではないかな。

3) 「プロの味が家庭でも出せる?真空調理法」

日本では一般的にはあまり馴染みが無い「真空調理法 (cuisson sous-vide)」。

これは1979年にフランスでフォアグラを美味しく調理するために開発された調理法で、真空パックした食材を、徹底的に温度管理したお湯の中で低温調理することにより、食材の風味や旨味を逃さずに調理できる方法だ。

一見難しそうな内容だが、実は家庭用の真空パックマシンと料理用の温度計があれば、自宅でも真空調理法ができる。

とにかく家庭でも美味しいステーキを焼きたかったら、この2つは必ず準備すれば良いそうだ。

[準備するもの]

・真空パックマシン・料理用温度計・深めの鍋・ザル・フライパン・フライ返し・トング

[ステーキの材料]

・ステーキ用の肉 2人前 ・塩 ・胡椒 ・オリーブオイル

[作り方]

・ステーキ用の肉に塩・胡椒で適宜味付けし、オリーブオイルを適量馴染ませる。秘伝のソースやタレがあれば、この時に付けておくこと。

・肉を真空パックする。

・深めの鍋に水を入れ、料理用温度計をセットする。水を沸騰させ、57.2℃になるまで待つ。

・温度が57.2℃になったら、真空パックの肉を鍋に入れる。

・お湯の温度が57℃台を保つように温度を管理する。58℃になったらアラームが鳴るように温度計をセットしておくことよ。

・アラームが鳴ったら冷たい水をコップ1杯鍋に入れ、56℃くらいまで温度を下げる。

5・6を繰り返しながら、約1時間ほど真空パックの肉をお湯の中で調理する。

・最後にフライパンで両面をカリッと焼く。肉の中には火が通っているので、表面に焼き色を付けるだけでOK。

1時間ほどお湯の温度を管理するのが相当な手間になるが、老舗の料理屋以上の味が出せるとも言われる究極の調理法だけに、一度は試す価値はありそうだ。

調理手順を見ると理科の実験のようで美味しそうとは思わないが、時間と気力があれば試してみたい。しかし、まずは真空パックマシンの購入を検討するところから始まるだろう…。