



秋月光広（あきづみみつひさ）さん  
イタリアン・ソーシャン

神奈川県の江ノ島のイタリアンレストランシェフ。  
「島な食材をシンプルに味わって欲しい」という  
想いから、特に水と塩にこだわり、地元食材を中心  
に、自身が作ったメニューやおがくち等も。

**Loazi (ロアジ)**  
〒251-0035 神奈川県藤沢市片瀬海岸 1-9-6  
電話 0466-90-3200  
営業時間 12:00~14:00 18:00~21:00  
定休日 火曜日(不定休あり)

### Italian recipe\_01 白すりみと青海苔のフリッテ



#### 【材料】

白すりみ 110g、山芋 (すりおろし) 80g、パルメザンチーズ 5g、  
青海苔 10g (乾燥でも可)、オリーブオイル 適量

#### 【作り方】

- ・白すりみをすり鉢でよく練り、柔らかくしておく。
- ・山芋は皮を剥き、すり鉢ですりおろしながらすりみに加えていく。  
ムラなくよく混ぜる。
- ・パルメザンチーズ、青海苔を加えさせ、小さな小剣形にまとめておく。
- ・フライパンにオリーブオイルを熱し、こんがりと色づくまで両面を焼く。

#### 【おすすめのワイン】

タケダヴィナリー Sams Soufre 2015 (タケダヴィナリー サン・サンフード 2015)  
山形県産ガラウエア 100%、微発泡の白のワイン。

爽やかな味のみの国産のデラウェーを使い、漬りの残った醸造済  
の白ワインは、そのまままたチーズ味や青海苔を使った和風の  
味など食事のスターを引き立てます。



### 「すりみの可能性をもっと広げたい」

すりみ料理は、島の私たちのソウルフード。

昔から、各家庭それぞれのすりみが作られ、  
我が家が家の味になっています。

そんななり身を、もっとたくさんの人に楽しんでもらえるように、  
湘南からやってくるイタリアンとフレンチのシェフ2人とも、  
富江の民泊受け入れ家庭の皆さんで、ちょっと視点を変えた  
アレンジレシピ講座を開きました。



### Italian recipe\_02 黒すりみのグラタン



#### 【材料】

黒すりみ 110g、山芋 (すりおろし) 80g、缶詰トマトソース 100cc、  
オリーブ、ケッパー、イタリアンパセリ、オリーブオイル

#### 【作り方】

- ・黒すりみをすり鉢でよく練り、柔らかくしておく。
- ・山芋は皮を剥き、すり鉢ですりおろしながらすりみに加えていく。  
ムラなくよく混ぜる。そこにトマトソースも加え混ぜる。
- ・オリーブオイルで塗った耐熱容器に地図を表す面を洗い込み、表面を平ら  
にしたらオリーブ、ケッパーを撒く。
- ・170°C のオーブンで 15-18 分程度焼く。仕上げにイタリアンパ  
セリを散らし、スープなどでよく混ぜてもりける。

#### 【おすすめのワイン】

La Calabrettai (ラ カラブレッタ)

イタリア、シチリアの赤ワイン。品種はネッレロ・マスカレーゼ。  
程よい実味があり飲み口やかな赤ワインは、黒すりみと相性  
のいいトマトソースが加わったこの料理に華やかな風味を加えてく  
れます。

### French recipe\_01 黒すりみのメンチカツ



#### 【材料】

黒すりみ 110g、キャベツ (みじん切り) 90g、アンチョビ 3g、卵 1個、  
クミンシード 6g、小麦粉 濃量、パン粉 濃量、サラダ油 (オリーブ油) 濃量

#### 【作り方】

- ・キャベツは細かく刻み、黒すりみに加えアンチョビペペートと刻んだ  
クミンシードも加える。
- ・すりみと野菜の量の両面になるとくらいが宜安。手でこねるようにもむ  
らなく混ぜ、小剣形に丸め、小麦粉を薄くつけ、溶き卵にくぐらせてパン  
粉をまぶす。
- ・180°C の油でこんがりと揚げる。
- (すりみとアンチョビの風味を生かし、ソースなしで食べるのがおすすめ)

#### 【おすすめのワイン】

Beaujolais Village Nouveau 2014 (ボジョレー・ヴィラージュヌーヴォー 2014)

フランス、ブルゴーニュのボジョレー地方の赤ワイン。品種はガメイ。  
赤いワインは、「うす旨」のワインの代表です。柔らかい飲み口で、  
飲み分けられる自然体の味わいがビストロフレンチ味のメンチカツ  
をひきたてます。

### French recipe\_02 白すりみのソーセージ



#### 【材料】

白すりみ 110g、玉ねぎ (みじん切り) 75g、セロリ (みじん切り) 40g、ディル又はイタリ  
アン/セリ (みじん切り) 4g、フェンネルシード 4g、豚肉ケーシング 1本

#### 【作り方】

- ・玉ねぎとセロリのみじん切りをオリーブオイルでしなりたりするまで炒めておく。
- ・ディル、フェンネルシードはグザグザと刻み、炒めた野菜、  
刻んだ野菜、シードを加えて混ぜる。両者の口当たりを良くするため野菜  
をつなげ上から軽く絞る。豚肉につけた際の袋に豚肉ケーシングを  
くらべつけてじっくり、ねじったところをタコ糸で結ぶ。(結ぶすぎるとね  
じったときに破れてしまうので、ゆとりをもって結び出す)・豚肉ケーシングがない  
場合はラップに生地を取り出し、手でひざをついて丸く握り、後で手からして  
整形する。
- ・調理したお肉を静かに茹でる。(5分程度)・手でひざをついて丸く握り、後で手からして  
整形する。

#### 【おすすめのワイン】

Julien Meyer Riesling Nature 2014 (ジュリアンメイヤー リースリング ナチュラル 2014)

ドイツ・フランクフルトの醸造所であるアルスラの白ワイン。

品種はリースリングの優しい酸味がすりみの風味を洗滌させ、ほのかな甘みでフェ  
ンネルシードの香りがひきたちます。



星野亮祐 (ほしの ゆうすけ) さん  
フレンチ・オーシャン

神奈川県の郷土のフレンチシェフトランシェフ。  
「その日に仕入れた食材で、おいしく料理を」の  
想いから、全ての料理を日々より提供。  
誰もがふる農家のまごとれたて野菜や、近隣の  
港の魚介類を使った料理をターメルを彩る。

**Oshino (オシノ)**  
〒248-0011 神奈川県横須賀市居谷 1-8-6  
電話 0467-55-5327  
営業時間 11:30~14:00・18:00~22:00  
定休日 不定休

