

## 🔍 今回のテーマ

# 圧巻の重厚感 バッカラ・エクストラ

- Bacalhau of Bacalhau。 タイセイヨウダラのバカリヤウ（バックラ）。
- これまでのバカリヤウ（バックラ）に比べて骨からはずしやく、倍以上の厚さ身を切り出せます。（当社従来品比）
- そのエレガントな存在感はまるで大物女優。メインディッシュの一品に値します。



## Bacalhau of bacalhau

北大西洋で捕獲されノルウェーで作られたタイセイヨウダラのバカリヤウ（バックラ）です。タイセイヨウダラ（大西洋鱈、学名:Gadus morhua、英: Atlantic cod）は、大西洋から北極海にかけての寒い海域の深い海で捕獲されます。

バカリヤウ（イタリア語：バックラ、スペイン語：バカラオ）料理と言えばイタリアのベネツィアや、フランス・スペインにまたがるバスク地方、そしてポルトガルが有名です。地中海では獲れないタイセイヨウダラの料理がヴェネツィアの郷土料理<sup>①</sup>になったのは、冷蔵輸送の技術がなかった当時でも乾燥した鱈は長距離輸送で海運王国ヴェネツィアまで運ばれていたからです。

## スノーホワイトの美肌

塩抜き後の状態で、従来のバカリヤウ（バックラ）に比べて倍以上の厚さの切り身を切り出せます。その身質はスノーホワイトで、いわゆる魚臭ではなく、

タラのやさしく香ばしい香りがします。ゼラチン感が強く、まるで生のタラを料理しているかのようにですが、生よりも身が締まっていて、より好ましい状態になっています。ピルピルに仕立てたときには、乳化したオイルソースがゴールド色<sup>②</sup>になります。口に入れるとふわっと柔らかく、メインディッシュの一品になり得る食材です。

## 塩抜きの方法

塩抜きの時間は従来品と同じく 24～30 時間程度。なるべく均等に塩抜きするため、ある程度のブロックに切り分けてから塩抜きしてください。大きめのボウルに入れて途中で水を 3 回程度入れ替えます。抜きすぎると味も抜けますので、随時少しむしって味見をします。夏場は傷まないようにボウルごと冷蔵庫に入れることをお勧めします。

①ヴェネツィアで使うバックラは他地域ではストックフィツソと呼ばれ、塩を用いずに板のように固く乾燥した鱈のことを指します。②他のバカリヤウ（バックラ）では茶色に近い色になります。

