

“令和式”アプローチであなたは「寄せ」に恋をする!

令和5年11月21日
（9月21日発売・毎
隔37年2月15日
第63巻 第12号

GOLF

DIGEST

月刊ゴルフダイジ

飛ばしの最重要ワード

「カバーリング」を マスターしよう

出すだけなんて
もったいない!
「林の中」から
グリーンを狙う!

キャロウェイにヤマハ
テラーメイド

注目の最新モデル 徹底解剖

自信を持ってオススメしよう
「レディスドライバー」の
選び方、知ってますか?

人気、実力ナンバー1
「僕らはやっぱり
“ブレードパター”が
好きなんだ!」

最新モデルを
どこよりも詳しく!

運命の
一本に出会う
カスタム
シャフト

「どれも同じ…」の
考え、覆します!

保存版

上級者の常識

“ロフト通り”のインパクト

この秋絶対! グリーン周りが 好きになる

ウェッジゲームは
伸びしろだらけ

Rory McIlroy

新感覚! 会員制コ

my ゴルフ
My Golf Digest

Myゴルフダイジ

LUNCH

古き良きか、新型か

いまの主流は “一丁マーボー”?

暑さ厳しくも、秋の気配が漂う近頃。体が欲する味覚も変わり次に求めるのは、“ササッといけるけど、コクも欲しい”コッテリ系。そんなわがままを叶えてくれるのがキング・オブ・四川、麻婆豆腐だが、最近その“主流”が変化していて……

写真/森 浩輔

コンデイション関係なく 食べられる麻婆豆腐

ゴルフ場で提供する料理の難題は、「ラウンドの合間に食べたい味」にすることだと推察。完食後でもゴルフアが動ける満足度を狙いたいところであるが、かといって狙いすぎれば、中年男性の胃袋は物足りなさを感じてしまう。その点、麻婆豆腐はとっても都合がいい。ツルツルとした口当たりの豆腐に、程よい肉感のひき肉と辛みやコクのパンチが馴染んだ麻婆餡がよく絡み、いつでもササツとかき込める。その味わいは、プレー中について頼りたくなる安心感と言える。

料理長が口々に語っていたのは、

最近の主流は、「一丁型」ということ。今回訪れたコースでも、受け継がれ愛され続けてきた麻婆豆腐を進化させ、新たな一歩を踏み出そうとしていた。変貌を遂げた定番メニューを目の前にした時のゴルフアへの反応が気になるどころ……と心配しつつ、試しに一口。んんん、コレはコレは。豆腐と麻婆が強いに馴染み合わず、絶妙にバランスよく主張し合う。ある時は豆腐の素朴な旨さが、またある時は餡のコクが舌を刺激する。つまり、従来から引き継がれた安心感に、間延びせず食べられる移り気が加わったというわけ。時たま口にするネギなどのクセ者が、またいいアクセントなのだ。



期間限定で
“一丁型”に
トライ!

**痺れと大量ネギが
つかの間の爽快感!**

辛さ指数 ★★★

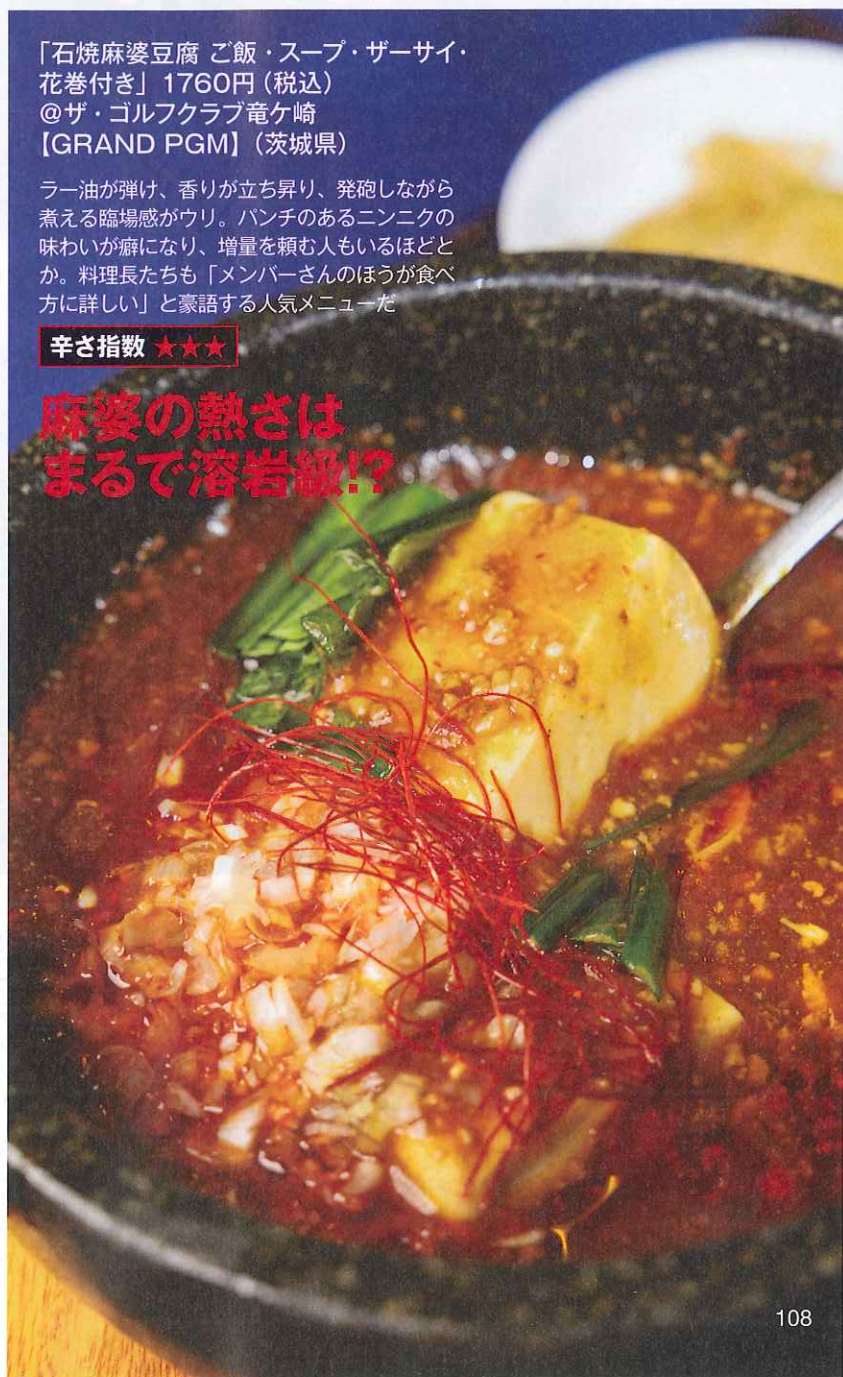
「四川麻婆豆腐 ご飯・スープ・デザート付き」1750円(税込)
@平川カントリークラブ(千葉県)



しっかり味の
ひき肉で
食欲倍増

提供し始めて20年以上の月日が経つが、今年9月から期間限定で“一丁型”に挑戦。炒り焼きしてコクと旨みを引き出した自家製のひき肉はそのままに、痺れる四川山椒を利かせたややマニア向けの味

こちらはこれまでのオーソドックス型。こちらに戻す可能性あり



**麻婆の熱さは
まるで溶岩級!?**

辛さ指数 ★★★

ラー油が弾け、香りが立ち昇り、発砲しながら煮える臨場感がウリ。パンチのあるニンニクの味わいが癖になり、増量を頼む人もいるほどとか。料理長たちも「メンバーさんのほうが食べ方に詳しい」と豪語する人気メニューだ



一騎当千な副菜が並ぶ最強の布陣

取材時は、左からアボカドと枝豆と蒸し鶏のグリーンサラダ、苦瓜の味噌炒め、トマトのライチ漬け

柔和でも後に痺れが残る 味わい深い一品

ミシュランで星を獲得した「桃の木」の元料理長、小林武志氏が監修。豆板醤ではなく粉末状の乾燥唐辛子を使用するのがこだわり。永遠に食べ続けられそうな気が起こるほど、くどさのない味わい



小林武志氏

辛さ指数 ★★

「麻婆豆腐 ご飯・スープ・小鉢付き」2530円(税込) @太平洋クラブ八千代コース(千葉県)

形を崩さず煮込む技に舌を巻く



白飯が進む

角切りも健全なり

ご飯に染みる麻婆は中毒性高し



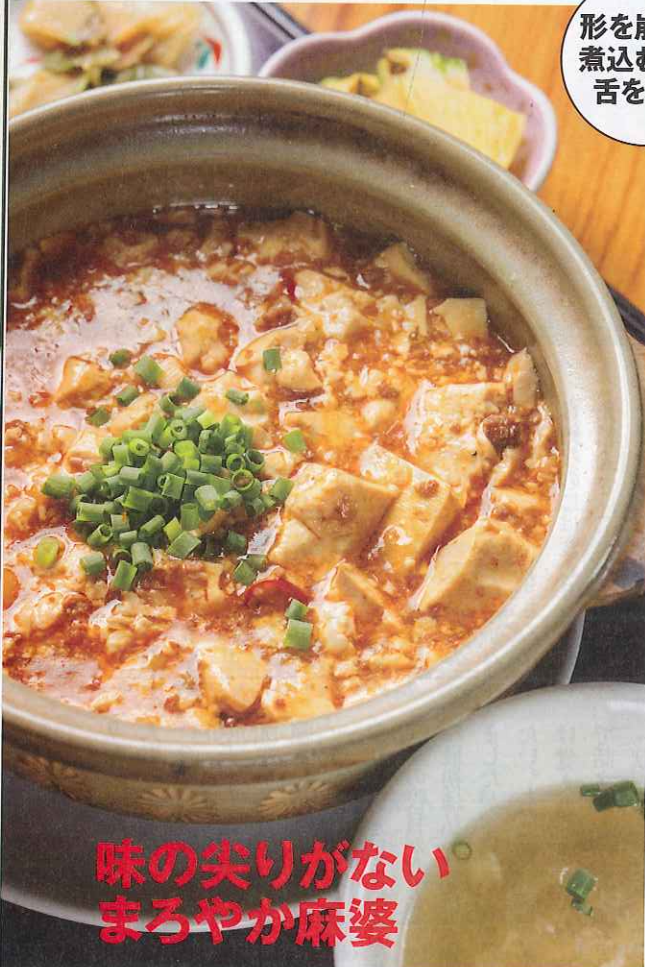
麻婆豆腐が長年愛される理由
とはいえ、大皿からガツと取って白米の上によそい、わしゃわしゃと箸を止めずにかき込みたくなる。角切り〆の麻婆豆腐に愛想が尽きるなんてことはなく……。
「豆腐が入った中国料理は、四角く切ったら角が残った状態を崩さな

代々受け継がれてきた歴史ある愛されマーボー。今年から器を土鍋に変更し、よりグツグツの状態でご飯に染み込むように。大盛り&お代わり無料と嬉しいサービス付き

カレーとの合盛りはエネルギーな若者に人気



小林氏
「いように煮込むのが、鍋のテクニクなんです」(太平洋C八千代C)
そうそう、プロの手腕を感じる角切りもあれば、家で出てくるものと似たような半崩れの麻婆豆腐もあって。作る人の個性が表れて人肌を感じられることが愛されメニューになるゆえなのでしょう。



味の尖りがない まろやか麻婆

「72CC名物 麻婆豆腐 ご飯・スープ・デザート付き」追加料金なし @鹿沼72カントリークラブ(栃木県) 辛さ指数 ★