



やまめ 山女のすり身汁

※食の匠

住田町

●泉

フヂ

[平成9年認定]

清流気仙川でとれた山女をすり身にし、住田の手作りみそ仕立てで仕上げました。
川魚の香りと風味のある料理です。



材料▶4人分

・やまめ	4~5匹
・卵	1/2個
・小麦粉	大さじ1
・みそ	小さじ1
・だいこん	100g
・にんじん	50g
・豆腐	1/2丁
・ねぎ	少々
A (調味料)	
・みそ	25g
・みりん	100cc
・酒	100cc
・だし汁	1,200cc

作り方

- 1 やまめを3枚におろして、皮をとる。
- 2 身だけをミキサーにかける。
- 3 2をすり鉢に移し、卵、小麦粉、みそを入れてねばりがでるまで、すりこぎでする。
- 4 だいこん、にんじんの皮をむいて、いちょう切りにする。
- 5 豆腐は三角に切る。
- 6 だし汁に、だいこんとにんじんを入れて煮る。生しいたけ、たけのこを加えてもいい。
- 7 だいこん、にんじんが煮えたら3をスプーンですくって入れる。
- 8 すり身が浮き上がり火が通ったら、豆腐とAを入れる。
- 9 碗に盛り、刻んだねぎを乗せる。

●豆知識

やまめ

サクラマスのうち海に下らず一生を河川で過ごす（陸封型）個体のこと。溪流など河川上流の低水温域に生息し、湧水を利用して養殖も行われている。