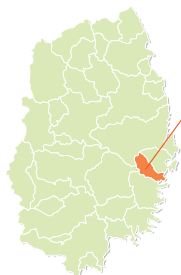


鮭の紅葉漬け

食の匠

大槌町
●東谷幸子 [平成21年認定]



昔から豊富に獲れる鮭を活用して、秋から冬にかけてつくられてきた郷土料理で、主に正月料理として振舞われていました。

鮭の身といくらが入っているため、見た目が紅色で鮮やかなことから「紅葉漬け」と呼ばれています。



材料▶5人分

- ・生鮭（銀毛）…………… 200g
- ・いくら（はらこ）…………… 50g
- ・振り塩…………… 20g
- ・塩蔵昆布…………… 5g

漬け汁

- ・しょうゆ…………… 200cc
- ・みりん…………… 200cc
- ・酒…………… 50cc
- ・塩…………… 少々

下準備

- 1 新鮮な鮭を三枚に下ろす。
- 2 いくらを金網などを使い粒をほぐした後ザルに移し、人肌程度の温度の湯をボウルに注ぎ、その中にいkraの入ったザルを入れる。いkraの表面が白くなったら、湯を捨てる。
- 3 2を3%の塩水を取り替えながら10分程度おけの中で洗い、その後ザルに上げておく（冷蔵庫で保存）。
- 4 1を冷凍する（-20℃以下24時間以上：寄生虫対策）。

作り方

- 1 塩蔵昆布は水で洗い、塩抜きして細切りにする。
- 2 1と漬け汁の材料を鍋に入れ、さっと煮立てて冷ましておく。
- 3 冷凍した鮭を解凍し、皮と骨を除く。その際に、身の中の小骨を丁寧に毛抜き等で取り除く。その後一口大の大きさに削ぎ切りにする。
- 4 3の切り身をまな板の上に広げ、表面を軽く覆うくらいの塩（20g程度）を振りかけ、20分置く。
- 5 4を冷水で塩を落としながらかよく洗い、水気を十分にきる。
- 6 容器に鮭といくらを入れ、2をひたひたに隠れるくらい注いで一晩冷蔵庫に入れ、漬けておく。
- 7 具材を漬け汁から上げて食べる。好みでとうがらしを振りかけても良い。

ポイント

- ・鮭は「銀毛」を使うと脂がのって、発色もいい。
- ・いkraに湯を注ぐ際、温度が高すぎると皮が固くなる。