

## 鱈の白子 蒸し寿司

真鱈の白子を秋田では「ただみ」といいますが、地方によっていろんな呼び名があります。生食する方もいますが、熱を通して食べたほうが良いようです。

鍋の具材として使われることが多いようですが、ツユが白濁してしまうのが少し残念な感じです。そこで、蒸し寿司のトッピングとしてつかうと、見た目もよく、ポン酢の酸味がきついときは下の寿司と一緒に食べれば、口内にやさしい甘みも広がります。

仕事を終えた冬の一日、徳利を傾けながら日本酒を飲むとき、空腹を多少なりと満たしながら酒の友とするなんていい感じですよ。

酢飯が難しそうに感じますが大丈夫、思った以上に簡単ですよ。

### <用意するもの>

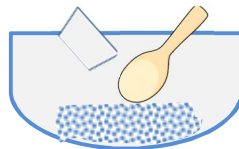
- ① 小セイロと鍋(100均で売っています)
- ② 酢飯用の 酢 ・ 砂糖 ・ 塩
- ③ 真鱈の白子
- ④ 万能ねぎ
- ⑤ ポン酢

### <つくりかた／一人分>

酢 : 適量(レンゲ2杯程度)  
砂糖 : 大匙2杯弱  
塩 : 一つまみ  
以上を器で混ぜ合わせる



ご飯をボウルに入れる  
おにぎりを作るくらいの量  
しゃもじで合わせ酢を受けながら掛ける  
しゃもじでご飯を切るように混ぜ合わせる



セイロに酢飯を  
平らに盛り付けて、  
白子を上にのせる



5分程度蒸します



でき上がり



ポン酢に万能ねぎを散らせて、  
あと酒を用意して...



酢飯は蒸す過程で大分飛んでしまいますから、あまり量に神経質にならないでOK。むしろ掛け過ぎてビシヤビシヤにしないことを心掛ける。蒸気は万遍なく対象物に行き渡るので、蒸しすぎないように注意。蒸気が出だしてから5分以内で完成です。蒸しすぎると粉っぽくなりますよ。