

## うなぎの蒲焼

別にここで載せる程のことではないかもしれませんが、マーケットで売っている既に調理された蒲焼を暖めるだけの作業です。ですが、あながち馬鹿にしたものではないのです。やりようによっては、泥臭い蒲焼をおいしくすることも出来るのですから。

自慢するわけではありませんが、私は普通にウナギを捌いて、本式に蒲焼を作ることできます。それは小学生のころに、台風が来ると湖から大量に放水される水路で、父親たちがウナギを捕っていたからです。台風が来ると水路いっぱい仕掛けした網でウナギを捕るのが恒例で、一回に百匹以上捕れたのです、そりゃあ、ウナギを捌くのだってうまくなりますよね。タレは頭とか骨をミキサーにかけて醤油・砂糖・酒で作るのです。出来合いの蒲焼のタレだって、尻尾の細いところを細かく刻んで煮れば、旨さが倍増します。

中国産の蒲焼は何が仕込まれてるか判らないので、なるべくは敬遠していますが、背に腹は代えられないときは、中国産いっちゃいます。ところが大体において、泥臭いのですね。ですから中国産は、はじめに焼酎で煮洗いをします。その後に焼酎を捨ててから以下の手順で、味付けするのです。ナニ、愉しんでやってること面倒ではないのです。



- ① 中国産ウナギは、安い焼酎を多目に入れて洗うつもりで煮て、焼酎を捨てる
- ② この後は国産も中国産も同じ。日本酒＋別売のうなぎのタレで煮含める感じで煮る

左右で色の違い判りますでしょうか？味もしみて本当に旨いですよ。ウナギもいずれ、なかなか食卓にあがりにくくなることは必至ですものね。外食するつもりならば、少しの手間と費えで家でおいしいものが食べられるのです。考えようですよ、牛のステーキ肉なんてマーケットでもずいぶん高価なものです。それに比べればウナギはまだ安いと思いませんか？それから山椒は匂い消しのためにかけるのではなく、消化促進のためにかけるのが本義だそうです。