

小鰾の煮魚

鰾の煮魚を食べたことないって人、意外なくらい多いんですよね。私は子供の頃からよく食べていたので馴染みの料理なのです。もしかしたら母親の得意料理だったのかも知れませんが。そうなのです、私にとっては間違いなく“母の味”なのです。もちろん、子供の頃の母の味、忘れようたって忘れるものではありません。何度作ってみても同じ味にはなりません。遠い日から今に至るまでの様々な想いがプラスされているのですから同じになりようがないのですものね。腕が悪いのじゃないかって？ まあ、それはそうなんです！でも旨いのです。同じじゃなくても旨い、努力目標ってものです。「いつかはきっと」こういう思いが進化と深化をもたらすのですから… 生臭いじゃないのかなんて思わないでお試しあれ。

大きな鰾で失敗したらモットナイですから小鰾で試されることをオススメします。小鰾ならいっぱいあっても安いものです。小鰾は南蛮漬けなんてワンパターンですよ。「腐ったら煮て食べ！」ってくらいだから、安い鰾でいいんです。大丈夫、大丈夫！



- ①あとで食べやすいように、頭、腹、尻尾、ヒレ類(ハサミで切る)、ゼイゴなど切りとる
- ②鍋に、水+醤油+酒+味醂 を全て同量混ぜる。味見して好みで砂糖を入れるか考える
- ③根ショウガをスライスして入れる。いっぱい入れるとショウガを楽しめます
- ④一度煮立てて火を止めて味見、濃ければ水で薄める(濃さは各人の好みです)
- ⑤鰾を並べて、落とし蓋をして中弱火で煮る。強火で煮ると上の写真のように皮が剥けます

私は濃い味じゃないと食べた気がしませんから、水も同量ですが、水は倍だっ方がいいんです。こんないい加減で大丈夫なのだから、量る必要もありません。そうそう失敗はしませんから大丈夫！失敗したら自分でやったんだから、あきらめて食べちゃう、で、次に期待する！

これが、オトコの料理ですよ。でも煮過ぎに注意です！