

# (1)「鮎の姿揚げ たで酢そえ」

## (材 料)

鮎 1～2尾

塩

酒

竹串

小麦粉

揚げ物用油



たで酢 5～6人分

}	酢	1/2カップ	
	塩	小さじ1/2杯	
	吉野葛または片栗粉	小さじ1杯弱	
	水	小さじ1杯	
	たでの葉	20g	

ちり酢 5～6人分

}	大根おろし	大さじ2
	さらし葱	大さじ2
	煮切り酒	大さじ2
	レモン汁	大さじ2
	うす口醤油	大さじ2
	一味唐辛子	少々

## (作り方)

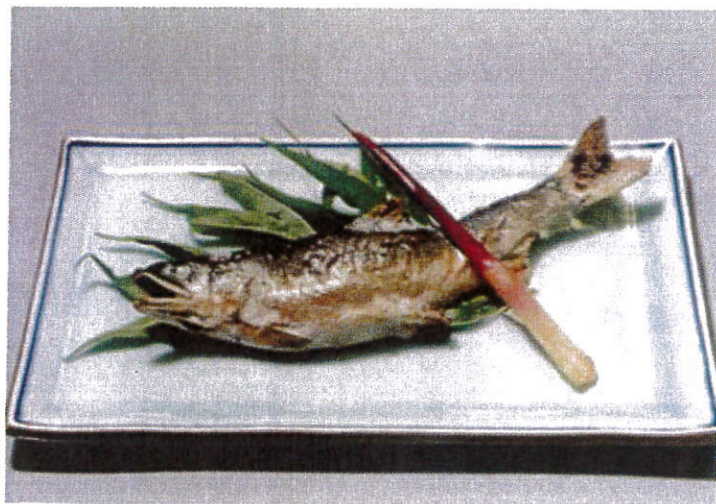
- ① 酢と塩を合わせて火にかけ水どき吉野くずまたは片栗粉でトロミをつけ（吉野酢）冷ましておく。
- ② 鮎の水気をふきとり竹串でうねり串を打ち、表身にかざり包丁を入れ、出来るだけうすく小麦粉をまぶして170℃の温度の油で揚げる。
- ③ たでの葉をすり鉢でよくすり潰し①を加えてすりませ、たで酢を作り②にそえる。

※ たでのない時は二杯酢（酢①、醤油①）またはちり酢をそえて下さい。

## (2) 「鮎の姿焼き」

### (材 料)

鮎	1尾
塩	
片栗粉	
もやし生姜	1本
塩	
甘酢	



### (作り方)

- ① うねり串を打つ（姿のまま焼く串の打ち方です。盛りつけた時、勢いのよい形になるように頭を左に腹が手前になるように盛りつけますので、まず裏側の眼から串を入れて表側のエラヒレ当りの皮一枚下まで串先を入れ中骨を上下に縫うようにして最後の串先は裏側の肛門当りにつき出します）
- ② 補助串は裏身の串を出ている所に斜めに中心を押さえるように打って、焼いている時に廻って形のくずれないようにします。
- ③ 各ヒレに少したっぷりの塩をつけ全体にふり塩をしてすぐ表身から焼く（表身3分裏身7分の焼き加減）
- ④ もやし生姜は白い部分を塩でかるくもんでアクを出し、熱湯を通してすぐ甘酢に浸して下さい。

※ ヒレ塩は荒塩だけにすると辛くなりすぎますので片栗粉と合わせまぜて下さい。

※ 全体にふる化粧塩は必ず焼く直前にふりかけて下さい。

### (3)「稚鮎の南蛮づけ」

#### (材 料)

稚鮎 3～5尾

塩、酒

小麦粉

揚げ物用油

南蛮酢(5～6人分)

酢 1/2カップ

煮出汁

1/2～1/4カップ

砂糖

大さじ1～2杯

醤油 大さじ1杯

塩 小さじ1/2杯

白葱 1/2本分

赤唐辛子1～2本

天盛り用白葱 1/2中分



#### (作り方)

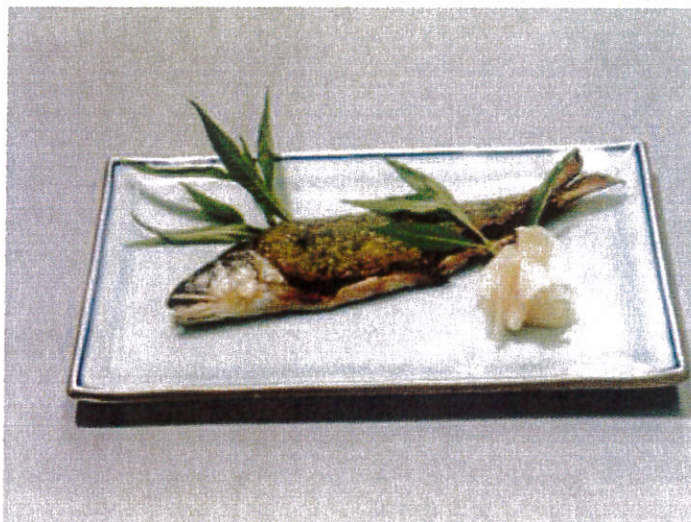
- ① 稚鮎は塩と酒で下味をつける。
- ② 南蛮酢を合わせませ、白葱を長さ3センチに千切りにしたものと種子を抜いた赤唐辛子の小口切りを合わせませる。
- ③ ①の水気を取り小麦粉をまぶして160℃位の油でカラッと揚げ②につけ込む。
- ④ ③を盛りつけて、白葱のせん切りをさらしたものを天盛りにする。



#### (4) 「鮎の魚田 甘酢生姜」

##### (材 料)

鮎	1尾
塩、酒	
たで味噌 (6~7人分)	
白味噌	100g
卵黄	1コ
砂糖	大さじ2杯
酒	大さじ2杯
みりん	適量
たでの葉	20g
付け合わせ	
新生姜	10g
塩	少々
甘酢 (酢②、砂糖①)	



##### (作り方)

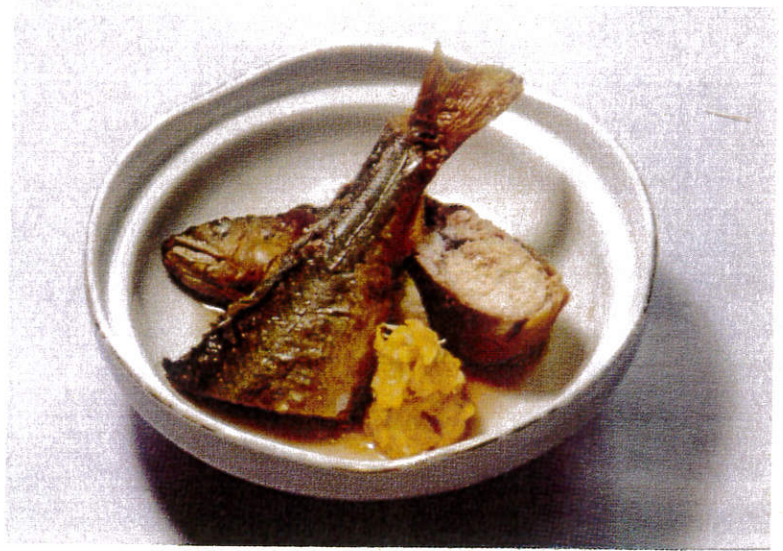
- ① 鮎はぬめりをとって水洗い後よく水気をふきとって、頭と尾ヒレをつけたまま背開きにして中骨と胸骨をとり、ごく少量の塩と酒をふりかけておく。
- ② 小鍋に分量の味噌を入れ、卵黄を加えませ次に砂糖を加えてねりませ、酒を加えて弱火にかけ手早くねり合わせながら卵黄が半熟になるまでねり上げて本練り味噌を作り、火からはなしてみりんできさをととのえ白本練り味噌を作る。
- ③ たでの葉をみじんにきざんで②に加えませ、たで味噌に仕上げる。
- ④ ①の水気をふきとり、中骨を抜いた鮎の表身と裏身の間③をはさむように塗って姿よくととのえ、オーブンまたはオーブントースターにのせて焼く。
- ⑤ ④に火の通ったところで表身にも③を塗って、味噌に少し焦げ色のつく程度に焼き上げる。
- ⑥ 付け合わせの甘酢生姜は出来るだけうすく切った新生姜に塩をしてアクをとり、熱湯を通し辛さをとってすぐ甘酢漬けにしておく。

※ たでの葉のない時は季節の茗荷をきざみ入れた茗荷味噌も美味しいです。

## (5) 「子持鮎の甘露煮」

### (材 料)

子持ち鮎	5～6尾
番茶	1/2カップ
水	6～7カップ
酒	300cc
みりん	300cc
醤油	70cc
砂糖	大さじ1杯
食用菊	3輪



### (作り方)

- ① 子持ち鮎は水で洗って水気を取り素焼きしておく。
- ② 分量の水を煮上げて番茶を加えて少し炊き出しておく。
- ③ 平鍋に①を並べ②を加えて紙蓋をして約1時間余りじっくり、殆ど番茶のなくなる位まで煮込む。
- ④ 調味料を合わせまぜる。
- ⑤ ③に④を少しずつ約3～5回に分けて加えながら、更に静かに煮汁を時々かけながら煮含めて照りよく炊き上げ、そのまま冷まして後、盛りつけの時に切り分ける。
- ⑥ 食用菊の花片は酢少々を加えた沸騰している湯で10～20秒茹でた後、吸味つき煮出汁につけおき、⑤にそえる。