

知床の窓から見えるもの

2019年10月10日（木曜日）

「羅臼の秋と言えば……」

初めまして。診療所で看護助手として働いています。
廊下を歩いていたら、たまたまブログの担当者と目が合い、アイコンタクトでブログを書くことが決定しておりました。
そんなアットホームな診療所の事も知っていただきたいのですが……
今回は羅臼町、秋の味覚 《鮭》 について書こうと思います。
9月から始まった鮭の定置網漁が、10月最盛期をむかえています。
定置網漁の仕組みについては模型の写真を載せましたので見てください。



網にぶつかった鮭をうまく誘導し、最終的に金庫網と書かれている場所にたまった鮭をとります。
網をおこす。って漁師さん達は言いますが、これは方言なのかな…
岸に近い方から、岡網、中網、沖網で左右にそれぞれ金庫網がありますから、全部で6か所の網をおこします。
近年、不漁と言われておりますが、だからこそ、貴重になりつつある鮭を余すところなく頂いてほしい！！

そこでメフン(中骨に沿って付いている血合(腎臓)を使って作る塩辛)とか、氷頭(ひず。鼻先の軟骨)なます等々マニアックなレシピを紹介したいところですが…
私…作るより出来あがった物を頂くタイプなので…料理が苦手な人でも大丈夫！！
《絶対失敗しないイクラの醤油漬け》の作り方を2パターン紹介させていただきます。

筋子の状態からほぐして、洗って、水を切る。ところまでは、どちらも一緒なので割愛させていただきます…
(ほぐし方をご存じない方は…グーグ〇先生に聞いて下さい…)



〈つゆ多めなスタンダードイクラ〉

醤油：酒(日本酒)：みりん を
2 : 1 : 0.5で合わせる。
筋子2本分だと100 : 50 : 25mlで十分です。
イクラを合わせたタレにつけ24時間経ったら穴あきお玉等で軽くつゆを切って保存容器に入れて保存してください。
ほんのり甘みのあるイクラの醤油漬けの完成。



〈つゆ切っちゃうサッパリイクラ〉

ほぐしたイクラと同量の醤油のみ
水を切ったイクラが200gなら醤油200mlです。
イクラに醤油をぶっかけて20分時々まぜながら待つ。
20分経ったらザルにザバーっとあけて醤油を切る。
1日冷蔵庫へ。(ラップをかけてください。)
醤油が切れたら保存容器に移して保存してください。
シンプルな味のイクラ醤油漬けの完成。
何となくうちでは1回冷凍します。



筋子が手に入ったら2種類作って食べ比べてみてください。
卵だけじゃなく。今が旬！！羅臼の鮭を是非余すところなく食べて頂ければとおもいます。