

75. 鮭の一本料理 (その2)

各部位調理法

庄内地方

鮭は他の魚と違い、捨てることなく、頭から内臓に至るまで、高級な材料となる。

庄内地方では昔から「イヨオ」と呼んで珍重されている。「イヨオ」の語源は魚(ウオ)がなまったという。つまり代表的な魚の王と言う意味らしい。

頭 ---- 氷頭なます

どんがら、頭 ----- どんがら汁

白子 ----- 雄鮭の白子は熱湯をかけ、一口大に切り、おろし生姜、わさび醤油をかけて、酒の肴にする。

背わた ----- 新巻、三枚おろしで取り出した背わたを5%の塩で漬け、塩辛にする。

切り身 ----- 各種料理にする。

76. 鮭の一本料理 (その3)

鮭切り身の味噌粕漬

材料	(5人分)
鮭切り身	5切れ
味噌	1カップ
酒粕	1カップ
塩	少々

用具

- バット
- ガーゼ
- 漬け込み容器
- ボール

作り方

三枚おろしにした鮭の上身を、一切れずつ、削ぐようにして斜め切りにする。

薄い塩水で洗ってから、水気をよく切る。

ボールに平らに並べて、軽く塩を振り、一晩おく。

容器に味噌粕を薄く敷き、その上にガーゼを敷く。

の鮭を一行に平らに並べ、ガーゼをかぶせ、味噌粕を敷く。

を交互に繰り返して漬け込み、密閉する。

3~4日頃から10日間たった頃が美味しい。

身の中心部まで火が通る程度に焼いて食べる。

(酒田市)

阿部 政子