

## 35. あゆの田楽

最上地方

材料	
あゆ	5匹
味噌	30g
砂糖	大さじ3

### 用具

- すり鉢
- すりこぎ

### 作り方

あゆを焼く  
すり鉢で味噌をすり、砂糖を入れよくすり、焼いたあゆにぬる。  
そのまま食べてもよいし、再び焼くとまたおいしい。

### ポイント

- 川のあゆを捕ってきたらすぐ、焼く。焼く時は、背の方から焼くと早くきれいに焼ける。
- 炭火で焼くと美味しい。あゆに竹串をさして焼く。

### あゆの生干し

川あゆの生干しは、風邪をひいた時や、熱のある時、のどの痛い時など煎じて飲めばよく効く。

### 作り方

川あゆをたくさん捕ってきたら、すぐ腹わたをとり、ワラで編んで、風通しのよい所にさげておく。

天気の悪い時は、炭火で焼き、その後、編んでさげておくとよい。

### メモ

川あゆは、水のきれいな所、浅瀬で流れも早い所に群をなしている。

お盆の頃から10月にかけて、最盛期、友釣り、あみどり、やな場をかけてとる。

- とりたての塩焼きは、最高である。また、あゆ寿し、天ぷらなどが楽しめる。
- あゆの腹わたの塩辛は、高級つまみでもある。
- 冷凍

川あゆを1匹ずつサランラップに包み、重ねておく。

たくさん捕った時は、平らな器に1匹ずつ並べて、15分位冷凍しバラバラにしてから、タッパー等に入れそのままストッカーに入れておく。

(戸沢村 親友会)

芦沢 良子