

47. ひまますの甘露煮

村山地方

< 材料 >	(5 人分)
鱒	700g
水	1 カップ
しょうゆ	1/2 カップ
酒	1/2 カップ
砂糖	70g
塩	少々

用具

- バット
- 金串
- 鍋
- 木炭
- ざる
- トタン板
- 新聞紙

作り方(準備)

- 炭火をおこす。
- 新鮮な魚のはらわたを手早くとり、金串を刺す。

準備した鱒の両面を、中火の炭火でほんのりと焼く。その際、外気を避けるため、トタン板で覆いをし、上に水で濡らした新聞紙をかける。

鍋に調味料を入れ、煮立たせ、そこへの焼き魚を並べて中火で約2時間煮る。

途中で塩を少々入れる。

最後に強火にし、煮汁を魚にかぶせる。煮汁が少し残る程度で魚がつつやになったら火を止める。

ポイント

- 鱒を焼く時に焦がさないように注意する。
- 骨まで火が通るようにゆっくりと煮る。

(東根市 荷口グループ)

熊沢 八重子

おぼえがき 荷口のニジマス

ニジマスは、サケ科魚類の仲間です。原産は米国である。山形ではヒメマスと呼ばれているが、これはニジマスのことである。

明治10年に米国から卵で初輸入され、民間ペースでの養殖は、昭和21~22年頃から東根市荷口ではじめられた。昭和30年代は米国向け輸出が盛んであったが最近では、大富養鱒業協同組合その他で甘露煮製造を手掛け、生産の殆んどがそれに向けられている。

ニジマス料理は20種程度あり、骨の部分は吸いものダシや唐揚げにしてお酒のつまみに、皮は酢の物、内臓は焼き鳥風にする等、捨てる部分は全くないといわれている。