

## 舌平目から揚げ

●材料● 4人分

舌平目 (15cm) ……………4尾

つけ地

酒 ……………100ml  
 味醂 ……………100ml  
 濃口醤油 ……………100ml  
 白粒胡椒 (刻んだもの) ……適量

一味塩

素塩 ……………適量  
 一味唐辛子 ……………少量  
 海胆 (エゾバフンウニ) ……8粒

燻製

ざらめ糖 ……………50g  
 スモークチップ ……………適量  
 一味唐辛子 ……………少量

馬場茄子 ……………1本

南蛮酢

酢 ……………50ml  
 だし汁 ……………300ml  
 砂糖 ……………大さじ1 1/2  
 味醂 ……………30ml  
 薄口醤油 ……………30ml  
 濃口醤油 ……………15ml  
 小玉葱 ……………2個  
 白葱 ……………1/3本  
 土生姜 ……………10g  
 たかの爪 ……………1本

花茗荷 ……………1個

甘酢

酢 ……………100ml  
 水 ……………100ml  
 砂糖 ……………45g

(分量外)

片栗粉、サラダ油

## ●作り方●

1. 舌平目はうろこをばら引きにし、表身の方から内臓の部分に切り込みを入れ、内臓を取り出す。えらぶたから骨抜きでえらを引っぱり出して水で洗い、水気を拭き取る。
2. 頭をつけたまま三枚おろしにし、腹骨をすき取る。薄くふり塩をして約 20 分おく。塩を洗い流して水気を拭き取る。合わせたつけ地に約 30 分つける。
3. 中骨付きの下身に切り込みを入れ、軽く片栗粉を打って 165℃に熱した揚げ油でじっくりと揚げる。揚げ上がりに素塩と一味唐辛子を混ぜ合わせた一味塩をふり掛ける。
4. 燻製海胆を作る。揚げ鍋にアルミホイルを敷き、ざらめ糖を入れて火にかける。ざらめ糖が溶けだしたら、スモークチップと一味唐辛子を入れ、焼き網をのせる。その上に薄板に並べた海胆をのせ、ボウルで蓋をして約 3 分間煙で燻す。
5. 南蛮酢を作る。小玉葱は 3mm 厚さの輪切りにする。フライパンにサラダ油少量を熱し、小玉葱を入れてしんなりするまで炒める。
6. 白葱は熱した網の上で焼いて焼き色をつけ、3cm 長さに切る。土生姜は皮をむき、細く切る（針生姜）。たかの爪はへたを切り取り、種を除く。
7. 鍋に酢、だし汁、砂糖、味醂、薄口醤油、濃口醤油を合わせて火にかけ、さっと煮立てて火を止め、小玉葱、白葱、針生姜、たかの爪を加える。
8. 馬場茄子は縦に 4 等分に切り、165℃に熱した揚げ油に入れ、色よく揚げる。温かいうちに南蛮酢につけ、粗熱が取れれば、冷蔵庫で 3 時間ほど冷やし、適当な大きさに切る。
9. 甘酢を作る。鍋に酢、水、砂糖を混ぜ合わせて火にかけ、砂糖が溶けたらすぐに火からおろして、手早く冷ます。
10. 花茗荷は、先を 5mm ほど切り落とし、縦に 3mm 幅に切り揃える。熱湯でさっとゆでておか上げし、熱いうちに薄くふり塩をして冷まし、甘酢に漬ける。
11. 器に天紙を敷き、舌平目のから揚げを置き、その上に胡椒焼きと燻製海胆を盛り付け、馬場茄子南蛮漬けと茗荷甘酢漬けを添える。