

## 鱧の源平焼き

### ●材料● 4人分

鱧(おろしたもの) …………… 1尾  
 黒胡麻 …………… 適量  
 たれ  
 酒 …………… 90 ml  
 味醂 …………… 90 ml  
 濃口醤油 …………… 80 ml  
 たまり醤油 …………… 20 ml  
 氷砂糖 …………… 20g  
 鱧の中骨(焼いたもの) …… 1尾分  
 黒豆蜜煮 …………… 4個

厚焼き卵(下記より) …………… 1/4枚  
 白身魚のすり身 …………… 100g  
 海老のすり身 …………… 100g  
 溶き卵 …………… 6個分  
 砂糖 …………… 100g  
 味醂 …………… 15ml  
 塩 …………… 5g  
 酒 …………… 15 ml  
 松葉 …………… 4本  
 (分量外)  
 塩、サラダ油

### ●作り方●

- 鍋にたれの調味料を合わせ、焼いた鱧の中骨を加える。火にかけて沸騰させ、あくを取りながら、ごく弱火で約1割煮詰める。ネル地で漉して冷ます。
- 鱧は皮を下にして1~2mmの間隔で身と骨のみを切り(骨切り)、約20cm長さに切る。半身に縦串を打ち、塩を振る。皮の方から強火で焼き、皮が乾いてつっぱった感じになったら、裏返して身の方を焼く。六分通り火が通ってきれいな焼き色がついたら、串を回して再び皮の方を焼き、焼き色をつける。身の側に黒胡麻を振る。
- 鱧の残りの半身は、縦串を打つ。皮の方から強火で焼き、皮が乾いてつっぱった感じになったら、裏返して身の方を焼く。六分通り火が通ってきれいな焼き色がついたら、串を回して再び皮の方を焼き、焼き色をつける。たれを全体にかけ、乾かすようにあぶる。たれをかけては乾かす作業を2回繰り返す、3回目は身に刷毛でたれをのせるように塗って焼き上げる。串の先のたれを拭き取ってから、串を抜く。
- 厚焼き卵を作る。すり鉢に白身魚と海老のすり身を入れてすり混ぜる。材料を順に加え、その都度よくすり混ぜ、裏漉し器で漉す。巻き鍋を熱し、サラダ油を薄くひく。厚焼き卵の生地を流し入れて弱火で焼き、鍋の周りに火が通ったら天火の焼き床で焼く。焼き上がったら抜き板に取り、1cm角に切る。
- 鱧の源平焼きを器に盛り、松葉に刺した黒豆蜜煮と厚焼き卵を添える。

※ 厚焼き卵の材料は作りやすい分量です。12cm×15cm×4cmの流し缶に上記の生地を流して焼き上げた厚焼き卵の1/4枚分が、この盛り付けで使ったレシピの4人分の分量です。