

鯖の船場汁

●材料● 4人分

塩鯖 …………… 1/2尾分
鯖のだし用
水 …………… 1500ml
酒 …………… 50ml
昆布 …………… 10g

吸地

鯖のだし …………… 1000ml
塩 …………… 適量
独活 …………… 1/2本
青葱 …………… 1/2束
土生姜 …………… 40g
(分量外)
塩

●作り方●

1. 塩鯖は適当な大きさに切る。ボウルに入れ、さし水をして沸騰を抑えた湯を加え、霜降りにする。水に落として水気を拭き取る。
2. 鯖のだしを取る。鍋に鯖、水、酒、昆布を入れて火にかける。沸騰したら昆布を取り出し、火を弱める。液体の表面がゆるやかに躍るくらいの火加減にし、あくを取りながら煮る。鯖の身を取り出し、味を確認してネル地で漉す。
3. 独活は皮をむいて短冊切りにし、塩ゆでする。青葱は針葱にする。土生姜の半分は針生姜にし、残りを絞り生姜にする。
4. 鯖のだし汁を鍋に入れて火にかけ、沸騰したら火を弱めて塩を入れ、味を確かめる。仕上げに絞り生姜を加え、鯖の身と独活を加える。器に盛り、針葱と針生姜の混ぜたものを天盛りにする。