

小鮎の飴炊き

小鮎	1000 g	その日に釣ってきたような新鮮なもの。
日本酒	300 mL	料理用酒でOK。
砂糖	300 g	三温糖でもよいが、ザラメの方が「照り」が出る。
醤油	300 mL	必ず「濃い口」。
みりん	100 mL	これも入れると「照り」が出る。
山椒	適当 g	粒山椒がよいが、なければ葉山椒、生姜など。

※ 小鮎は、一匹ずつ水道水で洗ってすぐにざるにあけ、水をしっかり切っておく。はらわたをとる必要はない。はらわたの苦みが鮎の本来のおいしさ。

※ 以上の分量は、すべて小鮎 1000g あたり。たとえば小鮎が 800g なら、すべての分量を 0.8 倍する。

- (1) 日本酒、砂糖、醤油のすべてを大きめの鍋に入れ、煮立てる(吹きこぼさないこと)。砂糖がよく溶けたことを確認する。
- (2) 火を強火にして、煮汁の温度が下がらないように小鮎を少しずつ入れる(煮汁が煮立った中に魚を入れるのが、生臭くならないコツ)。小鮎を全部入れ終わったとき煮汁がひたひたになればよいが、もし煮汁が少ないようなら日本酒を追加する。なお、**水は絶対に入れない**。入れると保存性が悪くなる。
- (3) 再び煮あがってきたら火を弱火にし、アクが出てきたらすくい取る。ただし、アクがあると「土臭くなる」という人がいるが、取らなくても構わない。
- (4) 落とし蓋をのせる。落とし蓋が小さくて鍋の口いっぱいにならない場合には、アルミホイルを鍋の口いっばいに広がるように敷き、その上に落とし蓋を置く。ブクブクと煮あがってきた煮汁がすべての鮎の上にかかるようにすることが大切。
- (5) 弱火のまま、鍋のふたをして30分煮る。鍋と蓋との間から穏やかに湯気が出ている状態を維持する。
- (6) 30分煮たら、落とし蓋(とアルミホイル)を取り出し、皿の上に置いておく(最後にもう一度使うから、洗わない)。
- (7) みりん(または山椒)を入れる。山椒は、最初に入れないでこの段階で入れる方が香りがよい。
- (8) 蓋をとったまま、煮汁をお玉ですくって小鮎の上にかけることを繰り返す。こうすることで、煮汁を煮詰めながら鮎の色を調節することができる。
- (9) 上記(8)を15~20分くらい続けると、煮汁の量が少なくなってきたり、とろみが出てくる。色も濃くなってくる。煮汁をすくいきくなくなってきたら、鍋を傾けて煮汁を集め、これをすくって反対側の鮎にかける。
※ このとき、絶対にお玉を小鮎に強く押し付けないこと。また、鍋全体を激しくゆすったり小鮎の中に箸などを入れたりしないこと。**熱いうちに小鮎に力が加わると、小鮎の頭が取れてしまう。**
- (10) 小鮎が好みの色になったら(煮詰めすぎないこと。煮詰めすぎると小鮎が硬くなる)、もう一度落とし蓋(とアルミホイル)を載せ、鍋の蓋をして2~3分加熱したのち、そのまま火を止め、一晩置く。**冷えるまで蓋を取らないこと、絶対に小鮎に触らないこと。**