

鮭の焼き漬け

「鮭の焼き漬け」は新潟の郷土料理。元々は、保存食として、各家庭で作られていました。新潟独特の四角切り（餅切り）も特徴です。焼いてから漬け込むので、タレが身の中までしっかりとしみこみ、産卵後の雌鮭などばさついた身でも、美味しくいただけます。焼き魚の香ばしさと、煮魚のしっとりした食感・旨みを、同時に楽しめます。



《材 料》

| | |
|---------|-------|
| 鮭の切り身 | 3枚 |
| 長葱 | 1/2本 |
| ダシ（日本酒） | 320cc |
| 醤油 | 80cc |
| みりん | 120cc |

《作り方》

- ① だし、醤油、みりんを鍋に入れ、ひと煮立ちさせ、冷やします。
- ② 鮭と長葱を網（グリル・フライパン等）で焼きます。
- ③ ②が焼き上がったら、①に漬けて、一晩ほど冷蔵庫に保存して、味を染み込ませたら出来上がり。

今回は、漬け込みタレにダシを使用しましたが、ダシを日本酒に代えると、日持ちがします。また、より保存したいときは、醤油やみりんの分量を増やすとよいです。その場合はネギなど他の食材は入れずに、鮭のみで。鮭を取り出すときの箸も、ふきんなどで拭いてから。できるだけ水分を入れないように気をつけましょう。