

～鮭釣りの話～ (31)

毎年9月頃になると天気と風が気になって
 気になって そわそわしちゃう！
 そう！鮭釣りのシーズン到来だからなんです(笑)。
 約11月いっぱいまで函館近郊で鮭が釣れる！
 小さな船にエンジンをかけて太陽が昇る前の
 薄暗い海岸からいざ！！
 船で10分くらい沖へはしるとバシバシと
 音がする。
 鮭の群れが湾に入ってきて船の周りで跳ね
 るんです。 そうなると単発開始(笑)。
 ルアーに餌をつけて鮭が跳ねるところ
 めかけてあげる。 ゆっくりゆっくりリールを
 巻いてくると竿にググッと当たりがある。
 慌てず、しっかり合わせると鮭特有の力強く
 て重い引き！ ドラグが鳴りやまず、しばらく
 鮭との格闘が始まります。
 ようやく海の底から姿が見えてくると、そこには
 銀色に光輝いたどでかい鮭！！
 どでかいタモですって鮭をたがめると力強い
 引きでしびれて左うでの疲れがうそのように
 消えてくんです。(笑)。 たまに釣れるマス
 鮭にはエビくすりするくらいのイクラが入って
 釣りにてイクラの正油漬け。(笑)。
 でも秋の海って変わりやすく、釣りに夢中に
 なりすぎて気がついてはすでにぶん沖に流された
 なんてこと(エエッ)！
 だから仕事も釣りの命がけなんです(笑)。

アンジェリック ヴォヤージュ

函館市弥生町3-11
 TEL/FAX0138-76-7150

Angélique Voyage

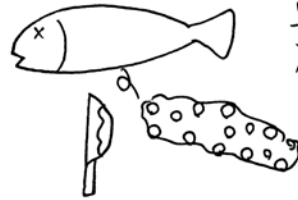
http://www.angeliquevoyage.com/

イクラの正油漬け

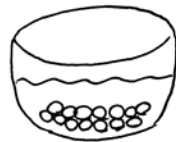
◎材料

- 新鮮なイクラ 適量
 正油 300g
 日本酒 100g
 みりん 100g

◎作り方



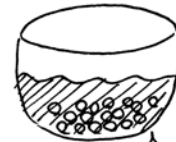
鮭をキレイにあらって
 丁寧におなかから
 包丁を入れていきます。
 そして筋子を丁寧に
 とり出します。



人肌くらいのぬるま湯に
 塩をひとまみ入れ
 筋子をつけてから
 薄皮を(はがして)いきます。



(ほぐし終わった)らザルに
 あけて何度も水洗いして
 よく水を切ります。



水を切ったイクラに
 正油、日本酒、みりんを
 入れて漬けます。

イクラの水分を吸収するまで
 たっぷり漬けます！



冷蔵庫に入れて
 2~3日漬けると
 味がなじんで美味しく
 なります。



おすしに
 して...



イクラ丼に
 して...

冷凍もできます！