



- ① 鮫鱈の吊し切り。
- ② 吊し切りにした鮫鱈を七つ道具と骨に分ける。
- ③ ②を別々に霜降りする。
- ④ 霜降りした鮫肝を大鍋に七～八分目の水を加えて沸騰させ、鮫肝を泳がせるように茹でる。
- ⑤ 骨を酒と水で5時間ほど沸騰させずに弱火でコトコト煮込む。



盛り付け例

的に一週間〜一〇日ほど保たせるために巻簀で巻いて蒸しますが、そうしますと鮫肝の旨みが落ちてしまいますので、鍋に七〜八分目の湯に立塩と同じくらいの塩分濃度にして、沸騰させた湯で泳がせるようにしてサツと茹でると、旨みが鮫肝の中に凝縮して美味しく仕上がります。

骨は酒と水で休憩時間などを利用して沸騰させないで弱火でコトコト五時間ほどかけ、缶詰の鮭の中骨のように箸が通るくらいで火を止めます。中骨からは濃厚な髄液が出てきますので、残った煮汁は鍋の出汁として使います。しかし、煮



武田 博行
料理研究家 比呂武
(株式会社 DCREATE)

鮫鱈七道具
湯引き
骨柔らか煮
あしらい一式
肝酢味噌

鮫鱈を無駄なく調理する

当店のコンセプトは、こだわりの食材でお酒にマッチした和を基調にした創作料理を提供しつつ、敷居の高くない居酒屋感覚でご利用頂ける店を目指しています。

雑誌の企画のための調理ではなく、当店で日頃の営業で提供している調理の工夫を紹介させていただきま

冬場、ふぐに比べて比較的安価に食せる鮫鱈の廃棄率を限りなくゼロに近づけた調理法を披露させていただきます。もともと鮫鱈は骨以外捨てる部位がないというほど歩留りのよい魚です。今回は、骨を柔らかく煮にして骨まで食べられるようにしていますが、鮫鱈も骨まで食べられるというひとつのパフォーマンスで、中骨の髄液で美味しい出汁を取ると調理の工夫です。

鮫鱈を吊し切りにして卸し、七つ道具と骨に分けて霜降りします。鮫肝は一般

すぎますと、食感もよくなりボソボソになってしまいます。

皮は火が入るか入らないぐらいの加減で茹でます。

肝酢味噌は、鮫肝として出せない切り落としのところを裏漉しして酢味噌と合わせます。



たいまる
鮮魚鮮菜 鯛縁

〒350-0231
埼玉県坂戸市泉町
3-3-8 108
TEL: 049-299-6653



<器協力> 豊栄
東京都新宿区北新宿 4-13-10
TEL: 03-5386-8391