

甘煮



料理紹介: 県南鯉養殖漁業協同組合

◆材料(5人分)

鯉切身(筒切り) …… 5切れ
水 ……………200cc
しょう油…………200cc
砂糖 ……………350g
日本酒…………100cc
みりん…………100cc

◆作り方

1. 鍋に全ての材料を入れ、強火で煮立てます。
2. 煮立ったら火を弱め、落とし蓋をして、しばらく煮ます(約1時間)。
3. 切身に程よく色が付き、タレに粘り気が出てきたら出来上がりです。

※水あめを少々入れますと、照りが良くなります。

鯉こく



料理紹介: 県南鯉養殖漁業協同組合

◆材料(5人分)

鯉切身(筒切り) …… 5切れ
豆腐……………1丁
味噌……………80g
水……………1000cc
長ネギ …… 1本(ななめ切り)

◆作り方

1. 鍋に切身と水を入れ、強火で煮立てます。
(煮立ったら火を弱めます)
(アクはこまめに取ってください)
2. 切身が煮えたら、長ネギ・味噌を入れます。
3. 再び沸騰してきたら、豆腐を削ぎ切りにしながら入れます。
4. 煮立ってきたら出来上がりです。

※お好みで、日本酒やゴボウ・大根を入れていただいても構いません。

※頭を入れてお作りいただくと、ダシが良く出ます。

※薬味は七味唐辛子か、粉山椒が一般的です。

※分量は目安ですので、お好みに応じて調整下さい。

鯉の
まめ知識

鯉の滝登り

立身出世することのたとえです。中国の古書『三秦記』には、黄河の中流にある竜門を、魚たちが争って登ろうとしていずれも失敗したが、鯉だけがこの急流を一気に駆け登り、天まで登って竜と化したとあります。これが「登竜門をくぐる」の語源ともなったそうです。