

## 焼鮎の葉

この鮎は土佐最大の四万十川をのぼること約五十軒の清流に育ち最も魚体が大きく風味豊かに成長した九月頃より十月月上旬に獲った鮎を焚火、又は炭火で長時間かけて焼き上げその優美な姿と鮎独特の香気を失わぬようにていねいに仕上げたものです。

長期保存にたえ、次の調理法により産地そのままの風味が得られ高級料理として珍重されると共に好適なお土産又御贈答品として御賞味頂いて居ります。

今後共よろしく御愛用の程を願ひ上げます。

### 調理法

#### 一、焼鮎の飴煮

○器に鮎を入れたつぶりの水に五・六時間浸します。

○そのままの水で中火で二十分位下煮し、汁をとり出します。

(下煮した汁は水でのばしてほかのダシ汁に利用できます)

○下煮した鮎に、新たに少量の水を加え砂糖醤油を入れトロ火にかけ煮立ったら酒を加えて数時間気長に煮込みます。

尚最後に水あめ又は味りん等少量入れて仕上げて頂ければ最高です。

#### 一、その他の召上り方

○鮎のつき出し

焼鮎を火であぶると鮎の香気が出ます。これに生醤油をつけて、骨ごと召し上がります。酒のつき出等には風味あり喜ばれます。

○鮎の昆布巻き

昆布を水にもどし昆布巻きの要領で焼鮎を巻き飴煮に仕上げます。

鮎と昆布の味がよくマッチします。

○焼鮎のだし

焼鮎は、淡泊な料理には、最高の出汁で酢の物、お吸物、湯豆腐等にも好適です。

特に山芋(とろろ汁)の出汁には欠かせないものとして愛用され、又お雑煮と共に煮込むと乙な味が得られます。

(注)長期保存食として焼きあげておりますがお正月を過ぎますと、鮎の脂肪分がまわりしぶ味が出ますので下煮の汁を必ずとりかえ、早目に召し上がって頂くようお願いいたします。