

半助鰻蒲焼き

●材料● 4人分

鰻…………… 2尾

焼きだれ

酒…………… 200ml

みりん…………… 200ml

濃口醤油…………… 200ml

たまり醤油…………… 30ml

氷砂糖…………… 40g

鰻の骨（焼いたもの） …… 4尾分

*すべてを鍋に入れて煮詰めたもの

はじかみ生姜…………… 4本

甘酢

水…………… 100ml

酢…………… 100ml

砂糖…………… 30g

塩…………… 10g

大根…………… 適量

梅酢…………… 適量

卵(S玉)…………… 4個

味噌床

白味噌…………… 100g

みりん…………… 25ml

粉山椒…………… 適量

●作り方●

1. 鰻を5cm長さの筒切りにする。串を打ち、強火で焼き、全面に焼き色をつける。*頭も同様に焼く。
2. 串を抜き、蒸し器で20~30分ほど蒸して柔らかくし、熱いうちに中骨を抜いて冷ます。
3. 鰻を並べて串を打ち、焼きだれを2~3回かけて焼く。
4. はじかみ生姜は白い根の部分を包丁またはかたくしぼったぬれ布巾でそうじする。軸の上の方と根元を切り、熱湯にさっとくぐらせておか上げし、薄くふり塩をして冷ます。そのまま甘酢に1時間漬ける。
5. 大根は皮をむき、すりおろして軽く水気をきる。梅酢を混ぜる。
6. 卵は65~70℃の湯に25~30分つけて温泉卵にする。水に落として冷まし、割ってため水の中で卵黄だけにする。味噌床を混ぜ合わせ、卵黄をガーゼで挟んで5時間ほど漬けてべっこう玉子を作る。
7. 鰻が焼き上がれば、串を抜いて粉山椒をふり、器に盛り付ける。梅酢を混ぜた大根おろし、はじかみ生姜、べっこう玉子、揚げた中骨を添える。