

鮎うるか



●材料〈作りやすい分量〉

鮎……………目安10匹～15匹
塩(食塩)……………750g

●作り方

- 1 鮎の内臓にある泥や砂をきれいに洗い、細かく刻み、全量の塩1/4を入れる。
- 2 毎日4～5回かき混ぜる。
- 3 一週間ほどかくはんを繰り返し、しっかり水気を切り、瓶に移し替えて数ヶ月から一年以上熟成させたら完成。



ひとくちメモ!

秋の産卵期に江の川を下る落ち鮎がたくさん獲れたときに保存食として作ります。熱いご飯にのせてお茶漬やお酒のおつまみに!!