

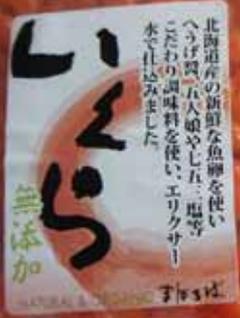
まほろばの

イクラ

だし

顛末記

まほろば主人



事

は急いでいた。

それは、鮭の漁期が道東では終了近くになってきたからだ。

それに伴い、日毎高騰気味で、じわじわ値が上がって来た。

まだ道南、三陸と卵は続くのだが、何と言ってもオホーツク、道東の物を使ったかった。

まほろば特注の「醤油漬けイクラ」を仕込んでくれる工場も、そろそろ終了間近かで、今回のイクラを特別に確保してくれた。

時期が遅くなると、卵が硬くなって、タレが十全に入りにくくなる難がある。

皮が残らないようにするには、やはり新鮮で漁期が早いほど良い。そして、その工場は、懇意にしている仲買の社長が経営している事にも恵まれた。

すでに卵を解して、待っている。

今は、夜の9時。

後9時間後の朝6時には、いくらのタレを工場に届けなければいけない。

だが、頭の中が混乱している。

それは、仕込む直前に、レシビがグチャグチャに崩れ、どうしたら良いのか、全く見当がつかなくなってしまうのだ。

妻に応援を頼んだが、間の悪いことに、妻は妻で時間に追われて、原稿を書いており、相手にしてもらえない。

私は、料理はしない、いや出来ない。

油炒めや味噌汁くらいは、何とかだが。

その私に、いくらのタレを作るお鉢が回って来ている。



そ

それは、去年と今年、曲がりなりに、調味料を調合して作ることは作ったのだ。

だが、納得はしていなかった。サンプルを自然食の通販会社に送ったら、まとまって発注が届いた。

そこで、本腰を入れて、まほろばのいくらタレを作ろうと決意したのだ。

しかし、恥かしながら、ここに書くような大げさなことではないだろう。

ただ、試作なしの一発勝負という怖い現実が控えていた。

まず、少し調合したタレでイクラを作ってみて、家内に試食させた。

いともあっさり、『塩いくら』の方が美味しい。何故、味付けるの？」

と直前に言われて、頭をガツーンと殴られた思いだ。

「そうか、何故醤油漬けにしたのかな？」と思ってしまった。

「こんなこと、わざわざ頭を悩ませて、作ることはないじゃーん！」と妙に納得したのだ。

それは、小さい頃から食べつけている塩もみの方が、イクラ本来の味がして、北海道の人ならみな知っている本来の味わいだ。

そこで、工場に味付けの変更を申し入れたが、即座に断られたのだ。

塩漬けのためには、別に機械が必要で、手作業では出来ない。

そして、卵が潰れ易いからしない、との回答だった。

こ

ここで、考えを分けねばならない。

つまり、家庭と工場では製法が違うということだ。

手で揉んで馴染ませるほどの量しかない家庭用。

一方、何百キロと一遍に塩を擦り込むには、人手では出来ない工場。

それ専用のミキサーがあるらし

いのだが、それは鮭専門会社にしかない。

それに回転させると、卵の傷みが出てくるから、これが実は難しいのだ。

そこで一般的には、浸漬法でイクラの上を越える量のタレで漬け込むのだ。

そして、一定時間漬けて、染み込まないタレは、あっせりと捨てる。

何ともつたいない事か。だが、捨てても構わない位の安いタレでないともかたしない。

と、いうことで、畢竟、添加物や即醸・即席の調味料を使うのだ。

ここが、全く見当が付かない最



大の難点なのだ。

家庭では、こんな無駄なことはしない。タレをすべて活かすように味見が出来る。

だから、塩分濃度も舌先で見当が付くのだ。

イモ汁

顛末記

まほろばの



だが、今回のように捨てる分もあると、どれほどの塩分が残り、どれほどの塩分が捨てられるか分からない。

そして、濃厚タレでは、全く仕上がりが見えて来ないことだ。

ことに濃縮出汁では、大量のイクラに対して分量の目安が付かない。

つまり、試作が出来ない、スケールダウンして作れない、という土壇場に立たされているからだ。

まるで一か八かの博打だった。

それで、頼る人も居ない、時間もない。

となると、自分しかない。

あとは0―1テストか、となった。

そこで開き直って、一から始めよう、と覚悟を決めた。

それは、自分の舌を信じて、基本の出汁を取ることにスタート

した。

これは、家庭で当たり前のよう
で、実は何処の工場でもありえな
い贅沢な材料と手間のかかる手
業となる。

大量の根昆布と花かつおと干し
しいたけ。

二つの大鍋に、エリクサー水を
一杯入れて煮出すというイレギュ
ラーしかなかった。

じっくり水から漬け込む時間が
ない。

その煮詰まってきた出汁を味見
しながら、調整していった。

ま

ず、基本の「へうげ醬」、
その量を0―1テストで
確かめながら入れる。

その濃淡は、イクラの量に対す
るイメージしかない。複雑な香
りが匂い立つ。そこに「七五三塩」
を入れて、醤油で色が濃く付か
ないようにする。そして、「五人娘」
の純米酒で、味を載せて行く。ト
ロミ・甘みのマツタリ感、でも素
味を損なってはならない。それは
「有機本格みりん」でも同じことだ。

イクラ汁

顛末記

まほろばの

このコクと深みは捨て難いが、少しでもクドさが残ると失敗だ。極くごくわずかでよい。その点「二三糖」は、不思議なバランスを取ってくれる。甘みを抑えながら、底や幅を拡げるといった感じに留めると全体がキユとまとまる。さらにこれは、秘中の秘かもしれないが、ベルセレージュの「アクテブ・ミネラル・エクストラクト」（動植物エキス調味料）をほんの少し加えた。これで、一挙に旨みとコクが広がり、飛躍する。しかし、それは出汁が基礎になっているから、より映えるのだ。みなあくまでも脇役に徹しなければならぬ。総じて言えることは、何事も少量で、押さえを効かすというところが肝要だ。ほんなりと、品良く。最後に、イクラの臭みを除く

に、生の有機レモンの絞り汁を加え、さらに柚子汁で日本的香りに仕上げて完成。

その時は、既に朝日がしらじらと白み、そのまま仕入れに行って、工場に「いくら出汁」を届けられることが出来た。

何とも、読者には頼りないと思われるかもしれない。何せ、下素人だから。

そ

の翌日、試食用のイクラが出来上がって来た。それを、みなで恐る恐る食べてみて、一応に美味しいという合格点をつけてもらった。

最後は、まるで採算度外視になったが、まあまあ満足できるもので一安心であった。

来年は、これを元に、もっとしっかりした物を用意したいと思います。とんだ顛末記で、誠に申し訳ありませんでした。



まほろばの特選調味料使用
鮭いくら醤油漬