

干物 (2014.3.6)

早いものでもう3月です(^o^)

3月といえば卒業や転勤など節目の季節で、少し寂しい気持ちがしますが新たな一歩を踏み出すためにも大事な時期です！新しいスタートをきろうとされてる方、心より応援しています\(^o^)/

さて院長のひとり事食べ物シリーズが2度続きました・・・しかし、2度あることは3度ある！

と、言う事で3度目の食べ物紹介です。

僕はこの時期になると食べたくなる物があります♪それは「干カレイ」です！僕の身内の田舎が山陰の方にあり、以前はおすそわけをして貰っていたのですが、今回は自分で注文してみることにしました(^_^)v

ネットで山陰の方の干物を検索してみると、干カレイだけではなく、のどぐろ（赤むつ） 白イカなど色々あり目移りします。吟味した結果、一夜干しセットなる物を注文することにしました♪

届いた箱を開けると干カレイ3つ、のどぐろ3つ、白イカ、干わかめが入っていました。

焼き立ての干物とビール・・・想像するだけでよだが・・・食べたい気持ちが抑えられず早速、干カレイを焼いてみる事に！

干カレイは焼き過ぎると水分が飛びカラカラになって美味しさが半減するので焼き加減は慎重に行います。

グリルで焼く事、10分～13分ジュージューと音がし、グリルを開けると干カレイが「美味しく焼けましたあ～♪」と言っているように皮がブクブクし、油がにじみ出ています。

最高の焼き加減！早く食べたい～！！！！ビールを用意し焼き立て干カレイとご対面、一口、口に運び「もぐもぐ」・・・「美味しい～！！！！」

肉厚でジューシー、身はプリプリで最高です。海の恵みと職人さんのひと手間に感謝です(*^_^*)

食べていると僕の身内が生のカレイを購入し自分で干カレイを作っているのを思い出しました。

うろこと内臓とえらを丁寧に取り除き、海水と同じぐらいの濃度の塩水に約30分漬けます。その後、流水で軽く流し、余分な水分をキッチンペーパーでふき取り、外で半日～1日半干します。その干物の味はとても美味でしたが、干しているカレイを狙うカラスとの戦いが激しいもので・・・\(@o@)/！

戦う勇気が湧いたら僕も手作り干物に挑戦したいと思います(^◇^)

