


いばらきの湖の幸
おいしく食べciao!

霞北ワカサギ
調理時間：約1日

霞ヶ浦北浦産ワカサギの一夜干し



ここが 

脂がのったワカサギの風味を生かした干し物に仕上げました。

材 料（2人前）

ワカサギ	300g		
食塩	30～50g		
水道水	1L		



1. ワカサギを水道水で洗い、ヌメリを落とします。

2. 水道水に食塩を溶かして約3～5%濃度の食塩水を用意します（脂ののりや気温によって濃度を変えます）。

水洗いしたワカサギを食塩水に漬けて、3～4時間ほど置きます。
ワイヤーハンガーを加工します。



3. ワカサギの鰓蓋を開いて、鰓蓋から口先に向けて針金のハンガーを加工したものに刺していきます（揃えて刺すと仕上がりも綺麗です）。

均一に干し上げるために、隣り合った魚の身がつかない程度に並べます（写真の例は多すぎです。この半分位が目安です）。



4. 日光が良く当たり、風通しの良い場所に吊り下げます。干し時間の目安は一晩ですが、気温や湿度によって変わりますので、適宜調節して下さい。

5. 干し上がったワカサギを七輪で焼きます。七輪が無い場合はグリルでもOKですが、炭火焼きの風味はなくなります。

