

夏休み特別企画 渚の教室（みりん干し体験）

館山湾で獲れた新鮮な魚を美味しくいただこう！

日 時 平成25年8月27日（火） 9時30分～11時30分

会 場 “渚の駅” たてやま 海辺の広場脇



館山で獲れた新鮮な魚を使ってみりん干しを作ります。



まず講師がお手本を見せるので初めての方でも簡単に作れます。



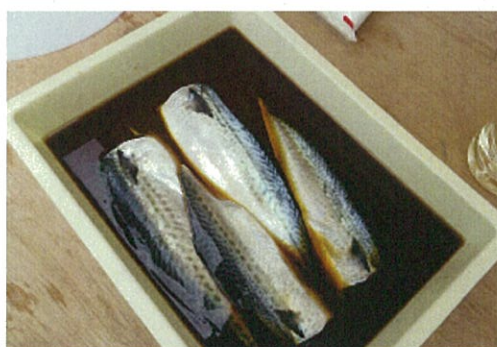
包丁の扱いに気をつけながら魚を捌いていきます。



三枚おろしは力を入れず包丁を手前に引いて切るのがコツです。



捌いた身を綺麗に洗ったら5分ほど塩水に漬けて水分を抜きます。



身が白くなったら水を切り、40分ほどタレに漬けて味を染み込ませます。



味の決め手となるタレはみりんとしょうゆを1対1の割合で作ります。好みで砂糖や昆布ダシを入れても美味しいです。



タレが染み込んだら白ゴマをふりかけます。



天日干しで1時間ほど干してみりん干しの出来上がりです。



さっそく七輪で焼いてみると美味しそうなおいがり漂います。



自分で作ったみりん干しの味は格別で子供たちの箸が自然と進んでいました。

