

わが家の鴨鍋&締め蕎麦

～「わが家の年越蕎麦、私たちの年越蕎麦」～

江戸ソバリエ・ルシック 荒井香織

我が家は、ここ数年鴨鍋&締め蕎麦で大晦日の年越蕎麦を楽しんでいます。

15年くらい前、京都のT旅館で鴨鍋を頂き開眼してから、色々なところで食べたり、作って改善して今はこんな感じです。

材料は、鴨、葱、自家製の生麩、そして手打ち蕎麦、薬味は挽きながらかける粉山椒です。

調味料もつゆには薄口醤油、つみれには塩です。鴨出汁を引くときには、生姜の薄いスライス一片を隠し味にいれ、しつこく灰汁と油をとり、ネルで濾します。蕎麦に合うように併せ出汁を鴨出汁の半量くらい足します。

つみれにもつゆにもお酒を入れません。その方が素材の味が良くですっきり仕上がるからです。つみれのポイントは、水を入れることと片栗粉等のつなぎを入れないことです。ミンサーで首肉、もも肉、がらからとったすき身を粗挽きにしてよく練ります。

鴨の胸肉は皮目に4mmの格子状の筋目を入れ焼き、脂をきっておきます。

長葱は一人2~3本位を斜めの薄切りにします。家庭料理なので千住、葱などにこだわりません。

生麩は、個人的には要らないのですが、家人が喜ぶので用意します。生麩は、粟もしくは蕎麦のむき実が良いのですが、これも家人のリクエストで蓬になりました。こうして家の味がどきるのでしょうね。

鴨肉はいつも新橋で求めます。丸抜きで買うと肝等がついてくるので楽しみにしています。鍋の準備をする間に焼いて、他の菜と前菜として出します。

この用意をしている時点で、お節が上がっていないので、バタバタですが、毎年食べ終わると皆が美味しいと言ってくれるので、また頑張ろうと思います。

1.紙袋で届きます	2.肝付の抜き	3.刃渡 13cm のペテッィが相棒	4.四つ落とし
			
5.つみれと皮目を処理した鴨ロース	6.澄んだ鴨出汁	7.一人前の食材	8.丼のもり蕎麦
			