

# 料理人の技

「いづもや」3代目の岩本公宏さんが伝授して下さったのは「うなぎの天ぷら」です。市販のうなぎでも簡単に作れるうえ、天ぷらにするとうなぎがふっくらと揚がり、いつにない味に仕上がります。お店では軽くたれに浸けたうなぎを使いますが、家庭では白焼きを使うのがおすすめです。食べる時には山椒塩を添えると、酒の肴にもピッタリの1品に。コツは衣を薄くつけることと、短時間でカラリと揚げることです。



●材料  
(4人分)  
うなぎの白焼き 1枚  
しし唐 4本  
小麦粉 適量  
卵黄 1個  
水 適量  
塩 適量  
粉山椒 適量  
揚げ油 適量



揚げ油を中火にかけて熱し、油の温度を見る。衣を菜箸で数滴落とし、ジュワッと音がするようになったら適温。

●ポイント  
衣で温度を見たら、油に浮いているかすを1度すくい取りましょう。



衣を作る。ボウルに水適量（1/2カップほど）と卵黄を入れて菜箸で混ぜ、そこに小麦粉適量（1/4カップほど）を加え、全体が混ざるようにさらに軽く混ぜる。

●ポイント  
衣を薄くつけて揚げるので、普通の衣よりも小麦粉の分量を少なめにします。混ぜた時には多少ダマが残っていても大丈夫です。



まず、うなぎを軽く衣にくぐらせ、揚げ油に入れて揚げる。約1分ほど揚げ、衣の色が変わったら取り出す。同様にしてしし唐も揚げ油に入れ、15秒ほど揚げて取り出す。

●ポイント  
うなぎは火が通っているので、衣に火が通れば揚がっています。しし唐もサッと揚げるだけで大丈夫です。



材料を切る。うなぎは縦半分に切ってから、横半分に切り、四等分する。しし唐は軸と、下の部分を切り落とす。

●ポイント  
しし唐は、下の部分を少々切り落とすと穴があき、揚げたときに破裂するのを防げます。長さが揃うので盛りつけたときにもキレイです。



皿にうなぎとしし唐を盛りつけ、塩：山椒を7：3の割合で混ぜた塩山椒を添える。



小麦粉を用意して、うなぎとしし唐の両面に軽くまぶしつける。

●ポイント  
材料小麦粉を薄くまぶすと、小麦粉が接着剤の役割をして、揚げたときに衣がはがれません。