

料理人の技

「大江戸」の10代目、湧井浩之さんが伝授してくださったのは、うなぎを使った酢の物「うざく」の作り方です。きゅうりとうどで和えたうなぎは、蒲焼とは違い、コクの中にもさっぱりした味わいが楽しめる一品。調理のコツは、野菜の下ごしらえをしっかりとすること、うなぎのたれを使うこと、温かいうなぎを手早く和えることです。



【材料(2人分)】
きゅうり 2本 うど 5~6cmのもの1本
うなぎ1匹分 うなぎのたれ(市販のもの)適量
土佐酢 適量 塩 適量
※土佐酢がない場合は「三杯酢」を使う。
※三杯酢に追いがつおをする。そのまま一晩寝かせて、濾して使う。



温めたうなぎ(1人前半匹)を6等分に切る。
(うなぎは、必ず温めたものをご使用下さい。)

※土佐酢の作り方
材料: 酢2升、水4升、砂糖1kg、塩75g、
薄口醤油2合、かつおぶし500g
かつおぶしをのぞく材料をなべで沸かし、追いがつおして裏ごす。



きゅうりを土佐酢でさっと洗い、軽く絞る。
きゅうりが浸る程度の土佐酢を張り、そこにうなぎのたれを、好みに応じて小さじ1~2杯入れる。
甘めが好きな場合は多めに。



きゅうりを塩で磨き、水で洗ったあとへたを取り、両端の角を取る。
縦に2等分し、斜めに切る。ある程度厚みを持たせるのがポイント。
切ったきゅうりを塩水にあてて、しんなりさせる。
3~4分あてたら水で洗って、軽く絞っておく。
こうするとぱりぱりした歯ごたえになる。



土佐酢にきゅうりを入れ、次に温かいうなぎを酢で洗う程度に和える。



うどはかつらにむく(難しいようなら拍子切りでもよい)。こちら薄くしすぎないよう、厚みを持たせる。
かつらにむいたうどを斜めに切っていくと、らせん状の「よりうど」ができる。
よりうどを水にさらし、水切りをしておく。
この時、さらしすぎると透明になってしまうので、1~2分を目安に



器にきゅうりとうなぎをバランスよく盛り付け、酢をまわりに張る。
最後によりうどを盛り付けてできあがり。