

秋田のおばあちゃんのこだわり!

手間のま
かければ
なんでも
うめくなる



夏祭りの時期のカスベの煮付け

★一昼夜(24時間)で作るこの時期
ならではの調理方法です。

(スタート時間は午後3:30~4:30頃)
300g~500g位での調理

材料: 釣カスベ・しょうゆ・中双糖
(ざらめ)

①暑い盛りの夕方(3:00~4:30)にカスベをたっぷりの
水につける~翌朝まで。

②翌朝、(遅くとも6:00頃)より何度か手で、しんなり軟ら
かさが均一になるようにかたい所に包丁を入れる。
(あまり細かくしない)

③屋近く大きめの鍋に、付着したゴミなどを洗い落
したカスベをたっぷりの水で30分位煮る。

④そのまま自然にさます。(絶対に冷蔵庫などを使用しないこと)

⑤④をとり出し、好みのやわらかさに近いことを確
かめて食べる大きさに切る。

*この時、水洗いはしないこと!③で充分です。

⑥鍋にカスベがくぐるだけの充分な水を入れ、醤油
を入れる(好みの半分位)。水だけで煮ない。

⑦中火で煮立ったら弱火にし、そしてとろ火にする。

⑧20分位経ったら味を確かめて醤油を足し、鍋を
回すようにして味を平均にする。(あまりゆすってはいけない)

⑨更に20分位煮て、少し甘いと思う位の醤油かけん
をして、更に10分位煮る。

⑩食べやすいやわらかさになったら、ザラメを少し
だけ煮汁でといて入れ、鍋をまわす。

⑪夕食時まで(来客にあわせて)自然に味をしみこませて
できあがり!

(お盆や雨の日は1~3時間程度繰り上げて)
水に浸す時間を長くしてください。