


# 旬の鱧と夏野菜

《防府》 京都のイメージが強い鱧ですが、山口は水揚げ量全国第2位と、なじみの深い食材です。湯引きにして酢味噌で頂くことが多い鱧を、小鉢に仕立てました。

<p>材 料 [4 人分]</p>	<p>鱧(骨切りしたもの) 1/2 尾(200g) 片栗粉 適量 そうめん「菊川の糸」1 束 きゅうり 1/2 本(50g) なす 1 本(80g) いりごま 大さじ 1(8g) 麦みそ、砂糖、酢 各大さじ 1/2 ミニトマト 4 個 「つゆ自慢」 150ml ゼラチン 小さじ 1 1/2(3g)</p>	
<p>作 り 方</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. ゼラチンを大さじ 1 の水でふやかしてから溶かし、つゆ自慢に混ぜて固める。</li><li>2. そうめんは硬めに茹でる。</li><li>3. 鱧は一口大に切り、片栗粉をまぶして湯引きする。</li><li>4. なすは3~4ヶ所皮をむき、短冊に切って水にさらす。しっかりと絞って水気を切り、ごま、味噌、砂糖、酢をすり合わせたもので和える。</li><li>5. きゅうりは薄い輪切りにして塩もみし、水洗いして絞る。ミニトマトは半分に切る。</li><li>6. 器に②~⑤を盛りつけ、①のつゆゼリーをくずしたものをかける。</li></ol>	

## メモ

防府は鱧の漁獲量全国トップクラスの水揚げ量を誇っています。

防府市内にある東大寺別院阿弥陀寺のあじさいが咲くころ、防府特産のブランド「天神鱧」は、おいしい季節を迎えます。