

— 漁業士直伝 — イクラの作り方

1



さけ1尾に生筋子が2本入っています。

2



さっと水洗いします。

3



網にこすりつけるようにしてほぐします。

4



膜についたイクラもきれいに取ります。

5



生臭さなど取るため何度も塩水で洗います。
(お米をとぐ要領で！)

6



水がきれいになったら、ザルにあけて水を切ります。

7



完成！

8



醤油を加え混ぜます。風味付けでお酒を入れてもいいです。

9



冷蔵庫に入れて4時間ほどできあがり。付け汁を切ると見栄えがキレイです。

★★ポイント★★

- 網は、餅網か天ぷら網が便利です。多少、力を入れて網にこすりつけても潰れません。
- サケから取り出した生筋子をボウルに入れ、そこにお湯（沸騰させてはいけません）を入れて割りばしで、ほぐすときれいに膜がとれて生臭みもなくなります。