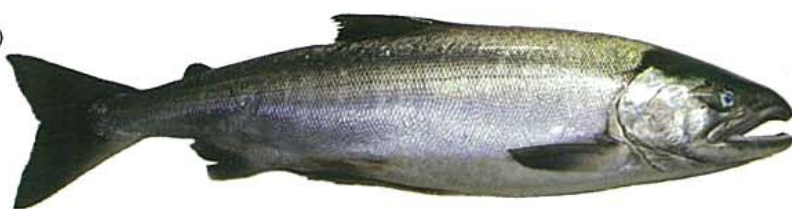


【漁期と漁法】

主な漁期は9月～12月で、そのほとんどが定置網漁業によって漁獲されます。



【特徴】

別名である秋味(アキアジ)の名の通り、秋の味覚の代表です。道南地方で漁獲されるサケは、主にシロザケで、北太平洋などで数年間過ごしたあと、産卵のために生まれた川に帰ってきます。この性質を利用して、資源量確保のため函館でも毎年稚魚の放流が行われています。また塩焼き、三平汁、フライなど様々に調理されています。

イクラのしょうゆ漬け, 塩漬け

【作り方】

- ①サケの腹を裂いて、卵を取り出す。
(購入した卵でも可)
- ②卵の薄皮を破り、卵の中身の部分が外側にくるようにめくり返す。
- ③皮を上にして、ざるでこすって卵をとる。
(焼き肉用の金網などで可)
- ④卵を水で洗う。
(2～3回程度：濁りが無くなるまで)
※50℃程度のお湯で洗う方法もあります。
- ⑤ざるにあけて、もう一度水で洗い、割れた後の卵の皮を取り除く。
- ⑥塩水(3%)程度にさらす。
- ⑦ざるに空けて水を切る。(10～15分程度)



【A しょうゆ漬けの場合】

- ⑧しょうゆ3，水1，酒1の配分で混ぜあわせ、漬汁を作成し⑦を入れる。
(お好みによって、みりん1を足します。)
- ※しょうゆを少なくすると減塩になります。
- ⑨1時間～1時間半程度つける。
- ※減塩で漬ける場合は、1晩位つけます。
- ⑩ざるにあけて完成。



【B 塩漬けの場合】

- ⑧室温の水に塩がこれ以上溶けなくなるまで溶かす。(飽和食塩水)
- ⑨⑦を入れて、3分間かき混ぜる。
- ⑩ざるで水を切り8時間程度室温で放置し馴染ませて完成。



鮭フレーク

【材料】

サケ(甘塩) 3切(200g程度)

調味料

酒 15cc	サラダ油 15cc	塩少々
砂糖少々	ゴマ油 少々	しょうゆ 少々



【作り方】

- ①サケがひたる程度に、鍋に水を入れ沸騰させる。
- ②サケを鍋に入れ、ゆでる。(7～8分)
- ③サケを鍋から出し、サケの皮と骨を取り除き、身をほぐす。
(フードプロセッサーにかけると、さらに細かくふんわりします。)
- ④ほぐしたサケに酒をかける。
- ⑤フライパンにサラダ油とゴマ油をひき、お好みで塩加減をみながら弱火で炒める。この時、砂糖、しょうゆで味を整えて完成。