

今、はまっています!

アトム福大前

# VIEW 通信

23年ぶり再開の第3号  
2016年3月31日号

福岡大学の真ん前にある当店は、新入学シーズンになると、学生さんの新生活家電のお仕事で毎日配達・納品に追われています。やっとピークを過ぎ、今度は納品したパソコンの設定等でしばらく忙しさが続いています。今年も60名を超える新入生に冷蔵庫・洗濯機など、エレベーターなどほとんどないアパートに納品で、かなり筋肉痛の状態です。県外からも沢山の学生たちがやってくるので、毎年楽しみな時期でもあるのです。  
清田良平

★今（というか昨年秋から）はまっています！★①木製手作りスモーカー ②電気ヒーターで加熱 ③サーモスタットで温度管理

以前からスモーク(燻製)にあこがれていたのですが、昨年マリンメッセでのイベントで佐世保バーガー「ビッグマン」のブースがあり、そこで試食したスモークベーコンの味に感動して以来、なんとか自分でもと思って作ったのが右の手作り木製スモーカーです。杉材とヒノキを使って、ネットで見つけた物を参考に作りました。温度計とサーモスタットを取り付け温度管理もできるようにしました。炭でスモークも魅力ですが、温度管理が難しそうなので昔ながらの電気ヒーターを使いました。スモーカーが完成すると、すぐにでも作りたくなるのが人情です。適当にウインナーとかチーズとか入れてみました。「すごい!」市販の食材も、りっぱな燻製になったのです。以下に今までチャレンジしてみた燻製をご紹介します。



## ★手始めにやったのが右写真です★

●左が鶏の卵とうずらの卵を茹でてスモークしてみました。うずらは殻が薄いのでスモークっぽくなりましたが、鶏卵はほとんど変わらなく、その後、プロでもゆで卵の燻製はかなり高度なテクニックが必要らしいと分かりました。



真中がウインナーとそのゆで卵、手羽先です。右は豚バラ肉を※ソミュール液につけて味付けし、初めて素材からベーコンを試してみました。ウインナーはよりおいしくなり、豚バラ肉もベーコンになっていました。しかし手羽先は、油が強くてあんまりおいしくない…。これは研究の余地大いにあります。

●その後いろんな食材にチャレンジしてみました。かなり評判が良かったのが「鶏のささ身」です。スーパーで買った鶏のささみを一晩前述のソミュール液につけ、翌日切れ端を電子レンジでチンして塩味チェック。濃いすぎるときは流水で塩抜きして調整します。おつまみにして食べることが多いので少し濃い味でも構わないと思います。そして大体1時間ぐらい桜チップやリンゴのチップを使ってスモークします。昼間はご近所の洗濯物などに匂いが付くと大変なので、深夜行います。次に日本酒を霧吹きに入れて、照りをつけるためにふりかけ、しばらく風乾して強い煙感を出させます。ゆっくり時間をかける方がおいしく出来るようです。



●これを保存するのに今度そろえたのが「パナソニック 密封パック器 BH-951P」です。(19,800円税込)真空パックすると何だかちょっとプロっぽくなりかなり長期保存できるようになりました。



●しかし近頃苦勞しなくて絶対おいしくなるものを発見しました。それはスーパーで買った市販のベーコンです。(右写真)大体300円前後で売ってて味付けもしてあるので、スモークするだけで佐世保バーガーの味がするのです。今は毎朝薄切りにしてフライパンで焼いて、パンにはさんで朝食にしています。



※ソミュール液・・・燻製作りで最初に「塩づけ」という作業をします。この塩づけは食材を塩・調味料やスパイスなどを加え、味付けをする作業です。この液に漬けることによって、食材の長期保存が可能になります。食材を1週間という長い時間漬け込むこともあり、スパイスや調味料などによる味付けも食材の種類や人それぞれの好みによって自由に味付けできます。自分もクックパッドなどでレシピを探して作っています。

★さて来月の話題は…諫早・長崎伊王島に犬たち連れての2泊3日の旅行記です！★