

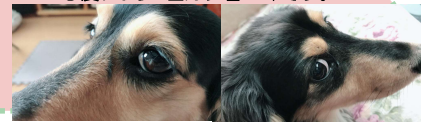
3月いっぱいはお休みなし!
お出かけできないので
スモークやっています!...

アトム福大前

2019年03月08日第36号

●度アップ!左カナ右ユキです。

VIEW通信



■VIEW通信ネタの一番人気は旅行ネタ?・・・毎月不しよう私のつたないニュースレターをお読みいただき大変感謝いたしております。毎月月末になると来月のニュースレターのネタをずっと考えているのですが、どうしてもそんなに話題になるほどのネタがなく困ってしまいます。しかし時々お客様からVIEW通信の話題が出る事があるのですが、旅行やちょっとしたお出かけのネタのお話がよく出ます。「私も行きたくて主人に話したんですけど・・・」「この前のいちご狩りのところに行こうと思ってます!」など少しはお役に立ってるのかな?と喜んでおります!でも先月から今月と当店は新入学で忙しくてお休みできないので、3年ぶりのスモークのネタです。

一昨年引っ越してきた家の裏にウッドデッキがあるのですが、そこに以前ご紹介した「自家製燻製器」を設置しています。かなり燻煙が出るのでご近所迷惑かな?と思いますが、冬なので窓からは匂わないだろうと、このところよく作っているのです。近頃家族には受けてるのは「スモークサーモンです!」

■ベーコンや鳥のささみは定番ですが・・・豚ばら肉の塊りを買ってきて約1週間かけてハムも作ってみました。鳥のささみは定番中の定番でいつも我が家のサラダの具になっています。そうだスモークサーモンを作ってみようとしてサーモンのお刺身用の柵を買ってきて一日半ソミュール液で味付け、塩抜きをして乾燥させ、お店から帰ってきた夜10時くらいからスモークしてみました。出来上がったけどあれ?スーパーで見るスモークサーモンとは全然違う!煮えてしまって何だか煙い塩じゃけになってしまった!食べてみると案外美味しいけどイメージとは全く程遠い。翌日スーパーに寄ってみました。薄い真空パックになったスモークサーモンがあり、ほんの数枚なのに凄く高いんだと驚きました。まるで生ハムのようなサーモン!今度はちゃんとネットで下調べをして再チャレンジしようとしてまたサーモンの柵を買って帰りました。

スモークには30度以下で燻煙する冷燻と、60度〜くらいの温燻、80度以上の熱燻とあり、スモークサーモンは冷燻で作るそうです。だから塩じゃけになったのかと思いつながら今度はサーモスタットで温度を30度以下になるように監視しながらやってみることにしました。

■サーモンとさわらの切り身 ■ソミュール液に漬けて1日半置きます

■煙い塩じゃけと定番のチーズ・明太・ささみ



■3年経った
お手製スモーカー



■風乾してスモーカーで冷燻。さわらは温燻にしました



■簡単に我が家の作り方をご説明します・・・スモークの味付けはソミュール液を作って漬込みます。これもネットで検索するといろんな人が紹介していますが、大量の塩と三温糖が中心であとはお好みで今家にある香辛料を適量に入れて作っています。大まかな配分と作り方は、水1000ccを沸騰させ、塩150g三温糖75g、中くらいの玉ねぎを1個すりおろし、んにく・しょうがもお好みの量入れ、香辛料も適量に入れます。再度一煮立ちさせたら火を止めて冷まします。さすがに味見はしたことはありませんが、出来上がった味はいつも美味しいのでこれで大丈夫!冷めたソミュール液と材料の魚やささみをジブロックに入れて24時間は冷蔵庫に入れ時々上下を入れ替えてしっかり漬込みます。漬込みが終わったら袋から出して塩抜きをします。よくレシピでは流水で塩抜きをある程度長くして時々端っこを切ってはレンジでチンして味見し、塩気が抜けたら完成と書いてありますが、あまり長くやると薄味でインパクトが薄い感じになるようです。出来上がった燻製の食べ方でも違い、小さく切っておつまみのように食べる場合は濃くても良いように思います。皆さんのお好みにお任せです。そして今度は水分を飛ばします。キッチンペーパーで表面の水けを取り、風乾します。最初は早く作りたい思いでなんでも早めにしましたが、慌てたら必ず失敗します。だいぶ年を取ってきたのか待てるようになりました。

冷燻するために最上段の柵に置いて熱源から離しました。しかし30度でヒーターが切れてしまうのですぐ煙が無くなります。ふたを閉めているので酸欠するのも原因のようです。また塩じゃけにならないように気を付けながら、かなりいつもより長く燻煙してやっと完成!でもまだ味見は早いのです。さらに半日は風に当てて煙たさを取ります。そしてやっと完成!以下の写真の様にきれいに出来上がりました!

■生ハムのように切れました!

■脂のつたサーモンは最高です!

■さわらは温燻で半生の様に完成 ■5枚ずつ真空パックにしました



■アウトドア好きな方は是非チャレンジしませんか?・・・かなり昔のことですが、毎週のようにテニスをやっていた頃、メンバーさんの一人が段ボール製のスモーカーを持ってきたのです。そして近所のスーパーでチーズやかまぼこ等いろんな材料を買ってきてスモークを始めたのです。テニスのゲームをやった後ビールを飲みながらその時食べたチーズの味がとても忘れられなくていつかは自分もやってみようと思っていました。なかなか家の中ではやれないことなので、アウトドアでやるか庭のあるうちに引っ越すかしたら始めようと思っていました。前の自宅もできたのですが、お隣の物干しが近くにあったので遠慮しながらやっていたのですが、今度はわりと自由にやれる環境になったのでいろんな材料で作ろうと思っています。

■定番のチーズと明太は味付け不要で簡単です。つややかなチーズ!

