

イクラのつくりかた



岩手県水産技術センター

<準備>

- 1 飽和食塩水
2リットルの水に800gの食塩を加え、一度沸騰させてから10～15 まで冷ましておく。(冷えると食塩が溶け残る)
- 2 洗浄用食塩水
1で作った飽和食塩水から200mlをとり、水1リットルを加えて薄める。
- 3 卵分離用網
1cm程度の目合いのもの。(焼き網、テニスラケットなど)

<イクラの製造>

- 1 裁割
サケの腹を割いて卵巣を取り出す。

- 2 分離
筋子状の卵巣の開口部(卵膜のない部分)を下に向けて開き、網にこすりつけて卵粒を網目からもみ落とす。

- 3 洗浄
洗浄用食塩水中で手早く血や汚物を洗い、ざるで水気を切る。

- 4 塩水漬け
飽和食塩水中で7分間攪拌する。この時間は好みにより適宜加減する。最初の5分間は休まずに攪拌を続け、その後は攪拌しながら汚物等を取り除く。
醤油漬けの場合は、ほぐしたイクラ400gに対して、醤油90mlとみりん30ml(または日本酒)に一晩漬ける。

- 5 水切り
卵を手ですくい取ってざるに上げ、水を切る。このとき、汚物をできるだけ塩水の中に残すようにする。乾燥を防ぐため、ざるのままポリ袋に入れて30分以上冷所に放置する。

- 6 保存
1週間程度の短期保存には冷蔵庫を利用し、それ以上の長期保存には冷凍庫を使用する。冷凍保存の場合、油焼けを防ぐため、できるだけ空間ができないように小さめの容器にいっぱいに入れて密封する。


『一口メモ』

産卵期が迫って成熟がすすんだサケは体表に赤いまだら模様があらわれ、ブナの木肌に似ていることから“ブナ鮭”と呼ばれます。このブナ鮭の卵を用いてイクラを作る場合は「卵の鮮度」に注意しましょう！ブナ鮭卵は鮮度が低下すると卵膜が硬くなり、いわゆる“ピンポン”と呼ばれるイクラができてしまいます。もし、“ピンポン”になると、噛みつぶしにくく、かつ漬れた後の卵膜が厚くて食感がよくありません。イクラは鮮度の良い原料から作りましょう！

