

## 八景和え

### ●材料● 4人分

蜆 ……………1kg

蜆生姜煮の煮汁

〔 酒 …………… 100ml  
味醂 …………… 30 ml  
砂糖 …………… 大さじ 4  
濃口醤油 …………… 45ml  
土生姜(輪切り) …………… 5g

金柑 …………… 4 個

金柑蜜煮のシロップ

〔 水 …………… 150ml  
グラニュー糖 …………… 50g

粟麴 …………… 1/2 本

粟麴含め煮の煮汁

〔 だし汁 …………… 200ml  
味醂 …………… 20ml  
砂糖 …………… 小さじ 1  
薄口醤油 …………… 20ml

なめ茸 …………… 1 パック

人参 …………… 1/8 本

人参紅梅煮の煮汁

〔 だし汁 …………… 200ml  
味醂 …………… 25ml  
薄口醤油 …………… 10ml  
梅干し …………… 1 個

百合根 …………… 1/2 個

つけ地

〔 だし汁 …………… 400ml  
味醂 …………… 50ml  
塩 …………… 少量  
薄口醤油 …………… 15ml

大根 …………… 1/2 本

醤油味の煎餅(砕いたもの) …… 1 枚分

(分量外)

### ●作り方●

1. 蜆の生姜煮を作る。鍋に酒、蜆を入れて落とし蓋をして火を通し、蜆の口が開けば煮汁と分け、殻から身を取り出す。鍋に煮汁、味醂、砂糖、濃口醤油、生姜の輪切りを加えてひと煮立させる。蜆を入れてさっと煮たら、蜆を取り出す。中火で煮汁が半分になるまで煮詰めたら再び蜆を戻し、さっと煮汁にからめてそのまま冷ます。
2. 金柑蜜煮を作る。金柑蜜煮のシロップを鍋に入れ、火にかける。沸騰したら約 1 割煮詰める。金柑を 7mm 幅の輪切りにして種を取り除く。霜降りにし、シロップで約 1 分煮て、そのまま冷ます。
3. 粟麴含め煮を作る。合わせて煮立てた煮汁で粟麴をさっと煮て、そのまま冷ます。汁気をふき取り、1cm 角に切る。
4. なめ茸はさっと塩ゆでし、氷水で冷ます。冷めたら水分を取り除く。
5. 人参を 4cm 長さの細長い乱切りにし、塩ゆでする。梅干しを入れ、合わせて煮立てた煮汁に人参を入れて約 5 分煮て、そのまま冷ます。
6. 百合根は 1 枚ずつばらし、端を面取りする。半透明になるまで塩ゆでし、煮立てて冷ましたつけ地の半量につける。
7. 大根はすりおろし、余分な汁気を絞る。百合根の残りのつけ地を加えて、味つけするとともに、かたさを調節する。
8. 各材料の汁気をきり、大根おろしと混ぜ合わせて器に盛り付ける。醤油味の煎餅を天盛りにする。