

# 醤油イクラの作り方

## 材料選び

生イクラは、新鮮なものを選び、時間をおかないで作るようにしましょう。

## 準備するもの

道具 ... ボウル、ザル、バドミントンラケット、  
はかり、詰め容器(ガラスビン、ポリ容器等)

調味 ... 食塩、醤油、みりん

## 作り方手順

水洗い ... 卵を1%塩水(水1ℓに食塩10g)で洗う。  
洗い方は表面の汚れを落とす程度。



原卵水洗い

卵をほぐす ... ボウルとザルを重ねた上にラケットを置き、  
卵を網の上で軽くこするようほぐす。  
ザルの中に膜や筋が残っていれば取り除く。



卵ほぐし

水洗い ... 1%塩水中で手早く洗う。つぶれた卵の皮は  
取り除く。



水洗い

水切り ... 10分程度ザルで水切りする。

調味・容器詰め ... 容器に詰め、イクラ重量に対して12%量  
の調味液を入れる。(イクラ100gに対し調味  
液12mlになります。)  
フタをして、ポリ容器を傾けながらイクラと  
混ぜ、冷蔵庫に保管する。



調味液混合

## 調味液の作り方

100ml 当り：醤油40ml、18%塩水50ml、みりん10ml  
を混ぜ合わせる。(塩水は、食塩をお湯に  
加えて溶かし、冷やして使います。)

完成 ... 冷蔵保管して1日後には食べられます。  
長期保管の場合は冷凍しますが、油焼けする  
ので正月前には食べきりましょう。

ラケットは、「100円ショップ」のもので十分です。

調味液は、卵が吸収出来る量を添加することで、後で液切りする必要がなく、また、塩水を加えるので色も薄くきれいな仕上がりになります。

何度もイクラを作るときは、醤油と塩水を混ぜた調味液をペットボトルに保管しておき、次回からこれにみりんを足して使うと便利です。