

# 干しシシャモの作り方

## 生シシャモ

冷凍の場合は、冷蔵庫内で解凍する。

## 準備するもの

道具 ... ボウル、ザル、はかり  
串 (昔は、ヨモギの茎に通していましたが。  
今は、ホームセンターで干しかごが売られています。)

調味 ... 食塩

## 作り方手順

水洗い水切り ... 2%塩水(水道水 1ℓに食塩 20g を溶かす)で  
サッと洗ってゴミを取り、ザルで水切りをする。

塩水漬け込み ... 5%塩水(水道水 1ℓに食塩 50g を溶かす)に  
たっぷり漬かる程度 (シシャモ 1 に対し、塩水  
1/2) に漬け込む。  
生シシャモは 40 分間。  
冷凍を解凍したシシャモは 30 分間。

串刺し ... 魚の向きをそろえてエラから口にかけて、串に通す。

天日干し ... 天気次第ですが、生干しなら 3 日程度。  
好みの乾燥度合いに仕上げる。

出来上がり ... 長期保管したい場合は、冷凍します。

## 漬け込み時間

	5%塩水
生シシャモ	40 分
冷凍シシャモ	30 分

## 注意事項

・漬け込み時間と塩水濃度は、シシャモが生か冷凍かで変わります。  
ご自分の好みや魚の大小、乾燥度合いで調節してください。



生シシャモ



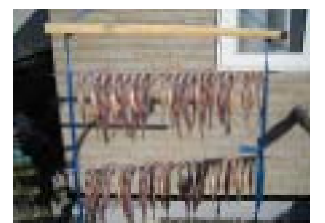
水洗い水切り



塩水漬け込み



串刺し



天日干し