

蕎麦打ちの技術・豆知識

落合さんの辛汁レシピ紹介

いつも研鑽会用の辛汁を作っていた長島さんと落合さんに、それぞれの作り方をご披露していただきました。

■落合さんのレシピ(H.13.09.25)

(1)本返しの作り方

- 醤油:昔しょうゆ(5.4L)+天然醸造しょうゆ(1.8L)
- 糖分:九重本みりん 6.12L。みりんを沸騰させない様に弱火で煮詰めアルコール分を飛ばす。
- 混合比率:(醤油 1:味醂0.85)

(2)出汁の作り方

- 水7.2Lに昆布(羅臼昆布)約10×15センチを一晩浸しておき沸騰直前に昆布を取り出し沸騰後厚削り枯れ本節400gを入れ常にアクを取りながら中火で4.0Lの出汁になるまで煮詰める。
- 混合比率:(水1.8L枯れ本節100gの割合。)
- (皮、血合い、割れ等から生臭み油分、燻煙臭等出、蕎麦には雑味雑臭となるので、付きっきりで
アクを取るくらいが良い。)

(3)辛汁の作り方

- 出汁4L:返し1.6Lを合わせ沸騰直前まで再加熱の後常温まで冷まし濃さをみながら2度湯煎する
- 特徴、その他
味に濃厚さが有るが塩からさが無く伸びが利く甘さのきれも良い。
味、香りがしっかりした細打ちの蕎麦にやや少目に付けると良く合う。
色が極端に濃い。

(4)参考

- 本返しと本返しの保存
醤油と糖分を合わせ沸騰直前まで暖めた後、常温まで冷まし空の一升びん等に口切りいっぱいまで入れ空気に触れる面積を最小限にすると長期間保存出来る。
10~14日間カメ等空気に触れる面積を多くし慣れさせた後出汁と合わせる。
(保存、慣れ期間共冷暗所を利用した方が良い。)

(5)湯煎

- 出汁と合わせた本返しは湯煎をして常温まで冷ますことを二度くり返し完成さる。(湯煎はお湯が沸騰してから弱火で20分で火を止めそのまま常温まで冷ます。)
- 辛汁の冷凍保存
完成した辛汁はすぐ使う物をのぞき塩ビ製タレ入れ(360ml)にいれ冷凍した方が長期間保存出来る(辛汁を冷凍する時は、膨張することを考慮し容器にやや少な目に入れ空気を抜き完全冷凍するまで縦にして置く。寝かせて置くと返し成分だけ押し出される事が有る)。

(6)昔しょうゆ(再仕込み醤油)、天然醸造しょうゆの製造元

(株)大橋醤油店…茨城県猿島郡三和町諸川2564 TEL0280-76-0002
昔しょうゆ(再仕込み醤油1.8L ¥1,200はお薦め。

味醂は他に三河みりん、福来みりんなど古式みりんがお薦め、しっかりとした甘みが有り風味も有る。

