



萩たまげなすの

田楽

料理人紹介



◆食材について
「萩たまげなす」
調理をするほどに
やさしく応えてくれる
きめ細やかな肉質と
上品な柔らかさは
絶品ですね。

亀石和彦

山口市・割烹亀石
かめいしかずひこ
割烹亀石代表
(社)山口県調理師団体連合会会長
(社)日本調理師会理事
中村女子高等学校調理科特別講師



作り方

①白味噌、卵黄、みりん、酒、水あめ、砂糖を混ぜ合わせ、玉味噌を作る。砂糖は味噌の塩分をみながら少しずつ合わせていく。



②玉味噌を中火にかけ、焦げないようにゆっくり練り合わせる。



③萩たまげなすの中心部分を4cmの輪切りにする。そして、皮を1cm残してむく。皮が離れないよう楊枝でとめる。

④楊枝でとめたなすを170～180度の油で、中に串が通る程度まで揚げる。

⑤油で揚げたなすの上に玉味噌をまんべんなく敷き、うずら卵を中心に落とす。

⑥オーブンで味噌に焼き目を付ける。楊子を抜き、盛りつけたら完成。

所要時間

15分

材料(1人分)

萩たまげなす 100g
うずら卵 1個

【玉味噌】
白味噌 40g
卵黄 1個
みりん 20cc
酒 30cc
水あめ 小さじ1杯
砂糖 少々



作り方

①ダシ汁、濃い口醤油、みりん、酢を1:2:2:1の割合で合わせる。その合わせダシに好みでニンニクスライス、トウガラシを入れる。

所要時間

1時間15分

材料(2～3人分)

萩たまげなす 300g
カツオ 少々
【合わせダシ】
ダシ汁 50cc
濃い口醤油 100cc
みりん 100cc
酢 50cc
ニンニク 1片
トウガラシ 1本



②混ぜ合わせたダシは、一度煮立て、氷水で冷やしておく。

③田楽に使った萩たまげなすの両端部分を使用する。火が通りやすいように、皮面に小さく切れ目を入れ、カットする。



④適当なサイズにカットしたなすは、170度の油で素揚げする。この際、皮の色を鮮やかにするため、皮の部分より油に入れる。

⑤冷やした合わせダシに約1時間漬け込み、味をしみ込ませる。最後にカツオを盛り、出来上がり。

萩たまげなすの

南蛮漬け

