

カネマス七輪焼き 干し物作り体験



1. 買い付け

丹後の漁港の浜売りで獲れたての魚を自分で選んで購入。

2. さばく

すぐに身を開いて、水できれいに洗い流す。

3. 漬け込む

薄塩水(宮津の地下水に根昆布出汁、海水塩、純米酒、米酢を混ぜたもの)に短時間漬け込む。

4. 干す

漬け込んだ魚を串にさして、2~3時間冷風で干し上げる。



自分のお魚を『買い付ける』ところから

出来上がった新鮮な干し物は昼食として

七輪で焼いてお召し上がりください。

