

柴火口水魚（よだれたたき）



【材 料】カツオ

【ソース】 A：大豆、揚げニンニク、砂糖、豆板醤、ラー油、豆鼓、青ネギ

B：醤油、黒酢、ラー油、酢、砂糖、山椒油

【薬 味】 A：泡菜（みょうが、にんにく、玉ネギ）みじん切り

【作り方】

- ① A のソースの大豆は一晩水につけ 30 分程蒸し、豆鼓醬とあわせ乾かし、ミキサーにかけ粗くくだく。
- ② 鍋に多めの油を入れ、大豆をカリカリになるまで炒め、残りの調味料を入れ、大豆ソースをつくる。
- ③ B の調味料を合わせ、B の薬味（みじん切り）と合わせ麻辣ソースを作る。
- ④ カツオを節に切り、塩をまぶし、串を打つ。バーナーで炙り、タタキを作る。
- ⑤ カツオを切り分け皿に盛り、大豆ソース、泡菜、麻辣ソースをそえてでき上がり。

【料理のポイント】

高知の名物料理、鰹のたたきを中国料理にアレンジしてみました。

中国料理なので、お刺身をラー油で食べて頂こうと考え、豆酥醬のソースと定番の麻辣ソースと2種の味にしました。話題性に期待して、ネーミングを流行りの「よだれ鶏」からあやかり「よだれたたき」としました。