

昆布巻き

出典：函館市史 銭亀沢編 第4章 第2節 5食べ物作り



作り方

- 1 身欠きニシンを、米のとぎ汁または糠を木綿袋に入れて加えた漬け水に一晩つけ、きれいに洗って適当に切り、水気をきる。
- 2 一方、昆布を洗い洗濯物と同様に干した後に、昆布をニシンより長めに切ってニシンをまき、かんぴょうか木綿糸で結ぶ。
- 3 鍋に入れ、水を加えて30分沸騰させた後、その煮汁を捨て、新しい水を加えて1時間くらい煮る。
- 4 その後、ざらめ、醤油、味醂、酒を加えて調味して三、四時間、最初は中火で、途中から弱火にして煮込む。
- 5 翌日まで放置した後、もう一度煮込むとさらにおいしくなる。