

太陽の都 介護課 介護長 石川大志

「時間があるときには「燻製」を楽しむ」



新型コロナウイルスの影響により不要不急な外出は極力控える状況にあり、仕事がお休みの日でも、外へ遊びに行けない日々が続きます。

そんな中、私は月に1回程度のペースで「燻製」を行います。

毎回、使用するお肉は豚肉がほとんどで、部位によって「ベーコン」や「チャーシュー」と仕上がりに違いが出てきます。燻製を行うまでの大まかな工程は、

好みのお肉を用意→お肉の大きさを整えて塩や香辛料に漬ける→

お肉を1週間ほど冷蔵庫でねかせる→お肉を水の中に半日から1日入れて塩分を減らす→半日から1日ほど干す→最後に燻製をします。

燻製をする食材やレシピ、個人によって各工程にかかる時間や日数が変わりますが、それでも燻製を実行するまでに1週間前後の時間を要します。



燻製中、燻製器内の温度管理に気をつかいます。

私はいつも、お肉と一緒にチーズを燻製するのですが、火加減が強すぎてか高温状態がちょっとでも長いと、チーズが溶けて食べられない状態になってしまうことがあります。

30分から60分ほどで燻製は終了しますが、すぐに食べず冷蔵庫で半日から1日ほどねかせてから食べるようになります。その方が、食材に燻製の香りが定着、落ち着くからです。

これだけの手間がかかっている燻製ですが、「とても美味しい！」という出来の時もあれば、「正直、あまり美味しくない」と思う出来の時があります。

確率としては、成功が7割の失敗が3割といったところでしょうか。

毎回、作り方や部位に若干の違いはありますが、大体は同じ方法で行っているのに、失敗するところが面白いと感じます。

成功した時は、とても嬉しく、楽しく、美味しいです。

最近、手燻製を手軽に楽しめるセット商品がホームセンターに売っていますし、燻製作業自体も難しくないのです、皆さんも試してみてください。

