

# 揚げもちのひき肉ソース

「業務用の火力じゃなくたって」



- ① まずはひき肉ソースから。鍋（中華鍋でやってみました）を熱して、にんにくと生姜をサツと炒めたらひき肉も入れて、鍋肌に押しつけるようにしてはぼぐしてをくり返して、全体がぼろぼろになるまで炒めます。
- ② かつおだし、酒、醤油、黒糖、酢を入れてアクが浮いてきたらいいに掬ってください。ここは中火でOK。さらにけっこう多めなごま油、みりん、たっぷり黒胡椒。
- ③ 味をみて良さそうなら水溶き片栗粉でとろみをつけて完成です。かるーいとろみ加減がいいと思います。
- ④ 鍋（これも中華鍋でやってみました）に少なめの油でいいんです。でもしっかり熱して、切って片栗粉をまぶしたお餅を揚げていきます。揚げ物用の「すくうヤツ」にお餅をぜんぶ乗っけてやって、そのままそっと油に沈めるとい手もありますよね。危険が少ない！私は「すくうヤツ」に片栗粉がつくのがいやでそうしませんでした。
- ⑤ お餅が2~3個はせてきつね色になったらよく油をきって、少し深めの器に盛って、熱々のひき肉ソースをかけて出来上がりです。お餅もひき肉も熱くてジュツと言わないとがっかりです。



一個の切り餅をさらに8等分に

このところ日々コツコツこのレギュラーメニューのための雑感を書いていて気づいたのですが、「ずっと強火で！」っていうのがコツになってる料理がけっこうあるのだなあと。

実はこの揚げもちも、かなりの強火で油から煙がでそうなくらいのやばいタイミングになってから、切ったお餅をぼんぼん入れていって、そのまま強火のまま揚げ切るのが「コツ」かも知れないんです。

このメニューはお子様たちにも評判がよいらしく、ママさんたちが家で再現してみたくれたという話もよく聞いて嬉しい限りなんですが、どうももうひとつうまいかないって嘆くその理由が、この火加減だなんて思いあたったのです。お餅にちゃんと火を通さなければ、という気持ちが弱火を選択させている。わかる気はします。だけどお餅ってそもそも蒸したもち米をしっかりついて出来ているものだから、案外はやく火が通ってくれちゃうものなんですね。だからそれより手に入れたいことは、表面のカリッと香ばしい揚げ色！弱い火でやっていると、揚げ色がつく前に表面が裂けてふくれて、困ったことになってしまう。お餅自身が油も吸ってしまって、後味も重い。

だけど相当熱い油に入れていく訳ですから、たまたま油がハネたら。けっこう辛いものがあります。料理を仕事にしていると手や腕、時には顔へのヤケドは日常茶飯事とあきらめてるところもありますが、それでも出来る限りは注意して、ヤケドのない生活を送りたい。なのでこの揚げ餅の時も、「どんなに急いでいる時も、お餅をひとつひとつ入れること！まとめていれると危険だよ〜」というルールをつくりました。それはもちろん2~3個を一度に入れて痛い目にあった経験からきています。

なんか、ちょっと脅しちゃってる？これだけ書いて言うのもなんですが、まあ、あまりビビらず、だけどけて他のことなど考えないよう普通に集中してコトに当たれば、たいてい怪我はしないもの、なんですけどね。

最近、自宅のコンロを買い替えたんです。ネットで検索したり、量販店に行ってブツを見たりして、やっと決めた二口+水なし両面焼グリル付き。揚げ物の温度設定が出来たり、タイマーがついていたり便利な点もいろいろあるのですが、ちょっとまだ慣れないのが「センサーコンロ」という機能。これ、強火でガンガンいかせてくれないんですね。熱くなり過ぎると自動的に超弱火にしてしまう。「センサー解除」を押しても、まったく自由に強火し放題にはさせてくれなくて、私は本気で落ち込みました。失敗したと。もっと考えて買えばよかったと。業務用のガス台が恋しくて切なくて。

だけどね、そうはいってもこれでなんとかしなくちゃと思いついて毎日使っていると、センサーのやってる意味もそれほど理不尽じゃないって分かってきて、多少は使いこなせるようになってくるもんなんですね。へんな言い方だけど「必要以上に強火である必要もない」っていうか。コレじゃ出来ないって諦めることがいちばん悲しいことだと、前向きに、家庭用コンロとセッションしている今日この頃です。

揚げもちも、出来る限りの強火、「揚げ物温度設定」があるなら、200℃で！

[3皿分相当のひき肉ソース]  
豚ひき肉 100g  
鶏ひき肉 100g  
にんにくみじん切り 大さじ1  
生姜みじん切り 大さじ1  
植物油 大さじ1~2 (様子で足して)  
かつおだし ひき肉ヒタヒタより  
  
切り餅 2個 1個を8等分に  
揚げ油



高温でふくらみ過ぎないように