

ゆうご(ゆうがお)とくじら汁

● 材 料 10人分

ゆうご 1/3本 (約800g)

塩皮鯨 約70g

じゃがいも 200g

たまねぎ 150g

〔だし汁 1½ℓ

味噌 約180g



● <作り方> ●

- ①ゆうごの皮をむく。皮とわたをはずして四ツ割りにし、種をスプーンで取る。これを3mm～5mmの厚さに切る。(わたはさしみに使うので捨てない。)
- ②じゃがいもの皮をむき、1cm角に切る。
- ③たまねぎも皮をむき、半分に切りうす切り。
- ④塩皮鯨は洗って、5mm巾の短冊切りにする。
- ⑥鍋に水を入れ火に掛け、ぷつぷつと沸いて来たら②と④を入れる。
- ⑦じゃがいものに火が通ったら、玉ねぎとゆうごを入れる。
- ⑧具が煮えたら味噌を入れ完成。

*好みで一味唐辛子をかけて食べる。なすを入れてもおいしい。

- 塩皮鯨(くじら肉)は油が多いが、ゆうごの淡白な味の素材で味噌仕立てであるので、さっぱりとして夏の暑い時でも食が進む。肉が薄いのは「ミンク鯨」、肉が厚いのは「つち鯨」などである。昔は貴重なタンパク源として安価に手に入り、一般家庭で良く食べた。今は高価な食材となってしまった。
- 日本では鯨骨が縄文遺跡から出土した様に古くから海の恵みとして、肉(刺身、ステーキ、ソーセージ、缶詰)に限らず、鯨油(灯油、石鹼原料、食用油)、くじらひげ(文楽人形やからくり人形の部品)、歯(パイプ)、骨(工芸品、置き物)を利用する習慣があった。他にノルウェー等ヨーロッパ近海地域で利用。