



# タイめん

TAIMEN

祝儀の席に欠かせぬ鉢盛りの一つ  
そうめんを瀬戸の海流に見立てて



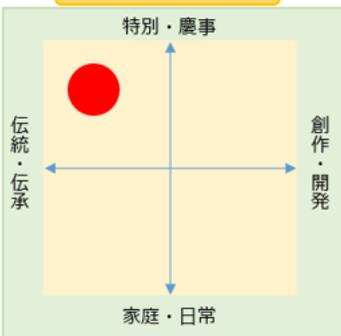
## 【材料】（4～5人分）

- ・ タイ・・・・・・・・・・ 1匹
- ・ そうめん・・・・・・・・ 8～10束
- ・ 卵・・・・・・・・・・ 2個
- ・ 細ネギ・・・・・・・・ 3本
- ・ ユズの皮・・・・・・・・ 少々
- ・ 干しシイタケ・・・・ 4枚
- ・ ショウガ・・・・・・ 適量
- ・ **A** 調味液（タイ用）
  - ・ だし・・・・・・・・1.5 カップ
  - ・ 濃口しょうゆ ½ カップ
  - ・ みりん・・・・ ¼ カップ
  - ・ 酒・・・・・・・・ ¼ カップ
  - ・ 砂糖・・・・大さじ 1
- ・ **B** 調味液（シイタケ用）
  - ・ 砂糖・・・・小さじ 1
  - ・ みりん・・・・大さじ 1
  - ・ 濃口しょうゆ 大さじ 1
  - ・ シイタケ戻し汁 大さじ 4

## 【データ】

- ・ 地域：南予地方・松山市周辺
- ・ 用途：慶事の宴席料理
- ・ 情報：「鯛麺」または「鯛素麺」と呼ばれる料理は瀬戸内海沿岸地域（岡山・広島・愛媛・大分など）に広く伝わっている。

### 郷土料理プロフィール



## 【作り方】

- ① そうめんをたつぷりの熱湯の中にパラパラと入れ、一度ふき上がれば差し水をしてゆで、ザルに取り、水洗いして水切りする。
- ② タイはうろこ、内臓を取り、皮に1～2カ所切り目を入れる。
- ③ 厚手の鍋にAを煮立て、切り目を入れた竹の皮にタイをのせて鍋に入れ、火加減に注意しながら煮る。
- ④ 干しシイタケは水でもどし、石づきを取ってBで煮て味付けし、干切りにする。
- ⑤ 卵に塩少々を加えてときほぐし、うす焼きにして錦糸卵を作る。
- ⑥ ネギは小口切りにして水にさらし、ショウガはおろしておく。ユズも千切りにする。
- ⑦ 大皿にそうめんを盛り、中央にタイをのせ、薬味や具を盛り合わせ、別の器につけ汁を入れて添える。

南子の鉢盛り料理の一つである「タイめん」は、めでたいに通じるとあって、お正月やお祭り、祝儀の席には欠かせないメニューになっている。

そうめんは一年間寝かせ、腰の強いものを選ぶ。少し硬めにゆでて渦巻き状に大皿に盛り、瀬戸内の海流に見立てる。タイは姿のまま辛めに煮て、具や薬味とともにそうめんの上に盛り合やす。タイの煮汁をだし汁で割り、つけ汁にする。