

# きままに一品

# 第壱回

最近、スーパーなどで市販されている**ベーコン**って**ハム**みたいだと思いませんか？何時からこんなにまずくなったんでしょうか。ベーコンエッグを作っても、牡蠣のベーコン巻きを作っても、ベーコンのまずさばかりが際立っています。そこで、一念ハッポン。ベーコンを作ってみることにしました。本や、ネットを参考に、私流に適当に手抜きでそれ〜っ！

## ベーコン作り

### 1日目 夕方

豚バラ肉 かたまり 購入。 1100g 1500円。  
余分な脂肪を切り落とし、水でよく洗う。  
キッチンペーパーで水分をふき取り、あら塩を良くすり込む。(分量外)  
ビニール袋に入れ冷蔵庫へ。血ぬきの為。



### 2日目

24時間たった頃、冷蔵庫より取り出し水洗い。水気をふき取り。  
金串で肉全体を刺す。(スパイス等の浸透をよくする)

### スパイス類

塩	39g (3.5%)
砂糖	10g (1%くらい)
ナツメグ	
グローブ	
オールスパイス	
黒コショウ	
シナモン	
ベーリーフ	適宜

砂糖は**三温糖**が良いようですが、なかったなので、**ザラメ**を使用しました。

塩は、バリ島の自然塩。(何でも良いのですが)

**セージ**が欲しかったのですが、手に入りませんでした。

ビニール袋にいれ、肉にまぶし、空気を抜いて、さらにビニール袋に入れて冷蔵庫へ。このとき肉が大きかったので、二つ折りにしました。(後に二つに切り分けるので、ここで

二つにしているだけでも良かったか?)

### 3日目～7日目

朝夕、肉を返してそのまま冷蔵。

### 7日目 夕方

流水に2時間(塩抜き)少し切って焼いて味見。

水気をふき取る。

キッチンタオル(キッチンペーパーだと肉にひっつく)に包み半日冷蔵。



### 翌日

大きかったので、二つに切り分けました。

風乾 2時間。(表面が乾くまで) 時間が無いので扇風機を使用しました。

本日の気温10度。OKですね。



上のふたを取って経過確認

ここからスモーカーへ。(手作りスモーカー)

チップを入れず 50～60度 1時間

チップを入れて 65～70度 4時間

火を止めクールダウン。

チップは今回 **桜とクルミ** を使用。

温度は80度を超えないよう。

出来上がりは960gとなりました。

出来上がり



### 失敗と注意点

今回は熱源を使用せず、スモークウッドだけで、70度の温度を保つ予定でしたが、思うように温度が上がらず、電熱器を使用しました。取手をはずしたフライパンの上にスモークウッドを乗せました。その為か、燻煙が大量に発生。スモークウッドの消費が早く、足りなくなって、桜だけではなく、クルミのウッドや、桜のチップも使用しました。スモーカーは、オイル缶を二つ繋げた物だったので、一つにすれば良かったかと思えます。

また、室内でスモークしたため、においが何時までも残りました。当然、衣類や髪もおいます。別に嫌いなにおいではないのですが。

## 試食

一日、冷蔵庫に保管して、熟成。薄切りにしてフライパンでベーコンエッグです。うまい。ただ、はっこの一枚は少し塩気がきいていますね。でも市販のものとは、比べようがありません。塩気が気になる方は、はっこは、スープにするか、小さく刻んでチャーハンにでもどうぞ。延べ8日間の成果でした。



私流の作り方。いかがでしたか？決して安く出来上がったわけではありませんが、本当においしく出来たと思います。自画自賛。

### ひとりごと

私は「男の料理」とか、そのたぐいの言葉が嫌いです。一応、そうした本も見ます（買ったこともあります）が、私の考えているのは、誰でも作れる料理です。男が作ったからといって威張らないで下さい。また、「料理」と言うと大げさに聞こえることもあります。子供でもお年寄りでも、誰でも、楽しく作れて、食べられるものを目指しています。たまに、ちょっと手間がかかるものもありますが、工作（あるいは理科の実験）の時間の延長とってください。自分が作ったものが美味しく、そして食が進めば幸いです。

インスタントラーメンを作る。これが基本と思っています。（子供の頃、私はかぎっ子で、よく一人でラーメンを作っていました。）買い物して、鍋に水の量を量り入れ、湯を沸かして、麺を入れ、時間を計り、火を止め、スープをいれる。この次作る時は、トッピングをどうしよう。麺をゆですぎたから、少し早く火を止めよう。こうして、自分の料理が発展していきます。しだいに、目分量で作れるようになります。それが、あなたのレシピとなります。あなたのレシピはあなたのもの。ここに、書いているレシピは、私のレシピです。後は、自分自身で工夫してください。ここで、はっきり言っておきます。あくまでも、自己責任でお願いします。このレシピは「目安」「参考」としてください。工作の時間みたいに気軽に！宿題はありませんし、先生の採点もなし。あくまでも自己満足の追求です。

**追伸**：時間を作って、市場やスーパーの食品売り場を覗いてみてください。また、旅行先などでも同じように！