



## 「からしめんたいこ」はどうやって作るの

### トウガラシを加えて作る「からしめんたいこ」

スケトウダラの卵巣を、塩とトウガラシを加えた「たれ」につけて、つけこんだものを「からしめんたいこ」といいます。「めんたいこ」ともいいます。福岡の名物で、おみやげとしてよるこばれています。

「めんたいこ」の作り方は、「たらこ」とおなじです。塩で処理するときに、トウガラシを加えるものを、「からしめんたいこ」といいます。

作り方は、まず、魚から取り出した卵巣をうすい食塩水で洗い、ねばねばした液やいろいろなものを取りのぞきます。そして、食塩と食用紅を加えて、8時間くらいおいておきます。この間に何度か手返しをし、食塩と食用紅をよくしみこませます。そのあと、水切りをしてでき上がりです。

「めんたいこ」の名前のいわれは、スケトウダラを、朝鮮名でメンタイとよぶことからこの名がついたものです。

### おいしい食べ方

からしめんたいこは、開封してから冷蔵庫に入れておけば、およそ2週間もちます。1週間以上保存する場合は、冷とう庫にいれて、冷とうします。からしめんたいこやたらこは、そのまま食べたり、焼いて身をほぐして、ご飯にまぜて食べたりします。

(監修・青木 国夫)

