

スベリヒユのお浸し

「スベリヒユ」と言っても何のことか分からない人が殆どだと思います。よく畑や庭などに生える雑草なんです。ここ山菜王国の秋田でも馴染みがないようです。数年前に山形に行ったときに居酒屋で出されたのでした。山形では「ひょう」と言われているようです。

以前にも載せましたが、スギナ茶の在庫が少なくなってきたので、日曜日にスギナの採集に行きました。良い加減にスギナを採集でき、帰ろうかというとき、そこにスベリヒユが生えていたのでした。なんか、(Lucky)² のような感じで、これも採集しました。

台風 11 号の影響で雨が降ったりやんだりして、海にも行けずにいた日曜の午前を、こんなことで過ごしました。そして午後は、スギナを洗って干してから、いよいよスベリヒユの調理です。

ただ茹でるだけです。何てことないのですが、マーケットで材料を買うのでもなく、採集を楽しみ、山の空気を感じ、ゆっくり時間をかけて、下ごしらえをし、調理をして、日曜の午後の酒を楽しむなんていう「Slow Style」を演じてみたのですが、良い休日でした。



こんな感じに生えていて...



塩を入れて軽く茹でる



適当に切って、おかかと醤油

ほどよい酸味とぬめりがあり、またシャキッとした食感が楽しめます。酒肴にも副菜にもお勧めです。ツルムラサキのお浸しには独特のクセがあって苦手な人も多いと思います。でもこのスベリヒユには、そんなクセはないのに、どこか通じる生命力のようなものを感じます。