



鮮明な記憶があります。それは7歳位の頃、家族旅行で伊豆の網代の旅館に泊まった時、朝ご飯に鰺のたたきが出てきたのでした。いまだにそのときの銘々皿に盛られた姿とその切り方と、もちろんその味の旨かったこと忘れられません。「大人になったら、こんな料理ができるようになるう」と思わせてくれた板前さんと、連れて行ってくれた父親に感謝です。

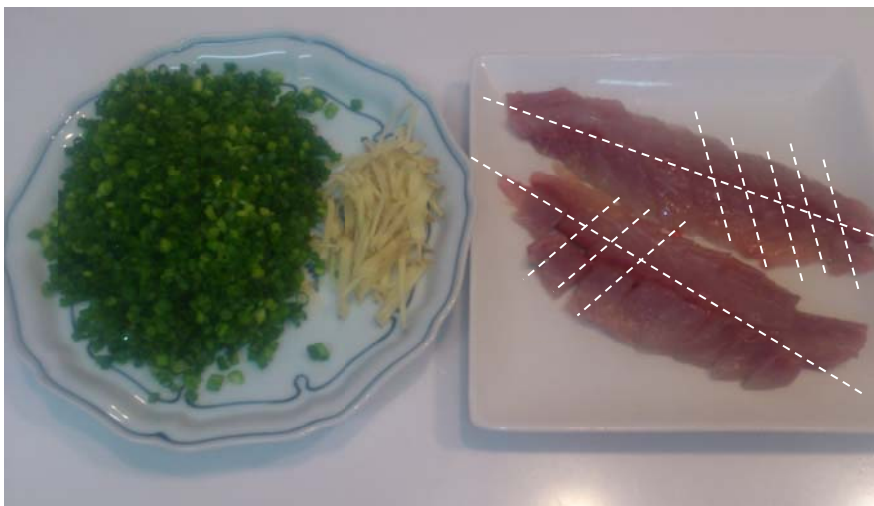
そのときの「刷り込み」なのでしょうか？鰺のたたきがメニューにあると、つい頼んでしまうのですが、最近ちょっと残念な鰺のたたきに遭遇することが間々あります。それは薄くそぎ切りをした鰺のたたきです。この切り方ですと何かベタッとした感じの食感でとても残念です。

やはり鰺のたたきは、鉛筆～小指の頭くらいの太さで長さ3cm程度、包丁の切れ味を彷彿とさせる角切りでありたい、と思うのです。これに万能ねぎのきざみを鰺とほぼ同量、それに針しょうがを加えて、サクサクと混ぜ合わせてフンワリ皿に盛り、生姜醤油でいただきたいものです。

ついでにいいえ生姜ですが、これもとても大切です。中国産など、もとよりダメですが、業務用スーパーなんかにある、薬液に漬け込んだような色が濃く濡れている生姜も、香りもなく変な味がして全くダメです。もちろんチューブのおろし生姜など論外です。最近のその辺のお店で何を食べてもあまり感心しないのは、こういう物を使っているからなんですね。だって高いじゃないかって？わずかな違いなんです、酒の量を少し減らしましょう。自分が旨いと思うものを、少しのお酒で楽しむ！これが大人の見識ってモンです。 。 。 。

ナンチャッテネ

私の場合は、酒のつまみより、ご飯の友としてのほうが好きなんですけど



博多ネギと針ショウガをたくさん用意します  
三枚おろしを小指の頭位の大ぶりに切ります

ネギとショウガはたっぷりと  
サクリ絡めあわせて  
冷蔵庫でキンキンに冷やす



おろしショウガと醤油につけて



甘くて美味しい！！

