

ネギばか

ネギをバカッと刻んで食べる、たったこれだけのことです。もちろん、冷奴に載せても、焼いた油揚げに載せてもいいんですけど、刻みネギだけでも、じゅうぶん酒のつまみになるのです。日本酒の冷やなんかと合せてヤルなんてのは、なんかオトコらしいじゃありませんか？

切るのが面倒臭いなんて言うアナタ、もっと良い方法があります。なにもしないで、丸のままかじればいいんです。この場合は、味噌を用意して、味噌をつける～かじる～呑む～味噌をつける～、こんな感じなんですがね、意外に楽しく呑めるのですよ、これが。

今回はお連れ様も食べるかもしれないので、一応刻みます。刻んで、おかかをいっぱい振りかけて、醤油をかけて、まぜて食べるほうをおすすめします。呑み終わったときに、まだネギが残っていたら、あつあつご飯に載せて食べる、馬鹿になって食べる。きっと元気になれますよ。元気になれば、明日が楽しい、楽しければ良いことが起きるにきまってるんです。ネギばかの三段論法です。

カモがネギしょってくるかも



好みに七味とゴマをかけています
かけなくても、全く問題ありません



ネギばかじゃなくて、おかか馬鹿かな？
これは必要です



醤油をかけて
混ぜると
こんなもん
だから
必要なんです

うまいぜ