芝麻（チーマー）みそ鍋

簡単にいうと、担担麺のスープの味のする鍋だと思ってください。芝麻醤はゴマのペーストです。中華材料ですが、意外と売っていませんので、なければ作ってしまいます。何てことありません。白ごまをフライパンで炒って、ミルサーでガーッとします。ミルサーなければすり鉢です。いいかげん細かくなったら、ゴマ油 1/2＋サラダオイル 1/2 をゴマと同量程度いれればOK。すり鉢であたるのも楽しいもんです。

あとは鍋に出汁昆布ひいて、みそを適量＋芝麻醤適量（多いとクドい）いれます。チーマージャンの「チー」＝芝 にヒントを得て、ついでに芝エビじゃなく「乾燥サクラエビ」（多いとクドい）も、同じくガーッして加えて味に含みを持たせます。失敗しない作り方のコツは、みそ味の鍋として成立させること。後は芝麻醤・エビ粉末を入れ過ぎないことです。

もしクドく作ってしまったら作戦を変更して、半分を薄めて本来の鍋につかいます。そして残った半分は、いっそのこともっと濃くして、①ゴマダレの冷し中華にする　②バンバンジーのタレ　のいづれかに使うために取り置いておく。これが料理における　「フェイル・セイフ」＝「失敗しても大丈夫！」の思想（？）なのです。ゴマがなけりゃ、ピーナッツでやってもいいかもです。

これが出来れば、具材は何でもいいんです。分かり易く言えば、＜豚しゃぶ＞の具材などはいかがですか？　薄切り豚肉・白菜・ニンジン（ピーラーで引けば簡単ですよ）・きのこ類・ネギ　etc.　ですかね・・・

イカを中華風に飾り包丁を入れてみたり、貝類（ホタテ・ミル貝・ツブ貝）などもコジャレてますしね。

仕上げは、うどん or 中華麺　どちらでも。　ここで七味か胡椒かで、また新しい世界が拡がります。

「失敗は成功のもと」・「求めよ、さらば開かれん」です。　だから、料理って楽しいんです。