

支那竹(メンマ)風味たけのこ煮

最近の中国産食品は何かと物騒なことがことが言われています。マーケットに行ってメンマの生産国をみるとほぼ100%中国産です。まあ、段ボールでできているメンマはなさそうですが、昔のメンマと違って最近のは、やけにフニャフニャしていて、何となく気色悪く感じていました。そんな折、JAの持ち寄り販売所で孟宗竹の水煮タケノコが売っていました。何気にも買ったタケノコでしたが、帰路運転しながら、これでメンマを作ろうと思い立ちました。

車中で、どうしたらあのような味になるのか考えながら飛んで帰り、ダメもとで挑戦してみました。以下その流れを見てみてください。



① 売っていた孟宗竹のタケノコを、メンマのような形に切り分け

② 漬けダレを作って漬け込む

③ <漬けダレの中身> 3時間ばかり漬け込む
しょう油+みりん+中華スープ(顆粒)+ネギ+ニンニク+しょうが
+ごま油+八角微量(★の突起1つ程度・ニンニクとしょうがも少な目)



④ 八角は微量でしたが香りが相当強かったので、
「しょう油+みりん+中華スープ+酒」をもう一度作って
タケノコを入れ30~40分煮てみました

味は狙ったとうりの味で大満足でした。はじめのタケノコの水煮自体が、恐らくは時期が若干過ぎて(竹になりかけ?)いたようでいくら煮ても柔らかくはなりません。しかしながらコリッとした食感は却って新鮮で、安心して食べられます。

本来のメンマは真竹のタケノコを使い、土中で醗酵させるのだそうです。真竹のタケノコは孟宗に比べれば薄く軟らかいので、醗酵などしなくても、ちょうど良い感じのメンマができそうです。真竹のタケノコはこれからなので、再挑戦です。

うまかったら、瓶詰にして一年分作りおきして、ラーメンを食べるときに載せて安心して食べようなんて、いまから「モウソウ」しています。

<追記>

その後、孟宗竹のタケノコを自分でアク抜きをして、何度か作ってみました。八角は好みがあるので無理に入れる必要はなく、「しょう油+中華ダシ顆粒+ごま油+紹興酒」でOKでした。