



どぜう丸鍋



どじょうの丸鍋です。超簡単料理なんです。柳川なら食べられるけど丸鍋はどうも苦手だって人が多いと思いますが、単に慣れの問題です。それに実際食べたら、丸鍋のほうがはるかに旨いです。苦手意識をもっていたら長い人生の中で、ずいぶん損するような気がします。

初めは小さめのとじょうからいけばいいんです。浅草あたりの有名店の大きいやつでの初体験では誰だって尻込みするでしょうから…。それに有名店だから格段においしいってもんでもないはずですよ。

この前マーケットにあったのは、両手にイッパイくらいの食べきれない程の量で 400 円弱でした。安いものです。独り鍋でも、仲間とでも楽しめます。あとはネギと七味があればいいんです。

- ① ドジョウを 1～2 日程度、水替えしながら水に放しておく
- ② 泥抜きが終わったらザルにあげて再度流水で洗う
- ③ ふた付き容器にドジョウを移し、日本酒を注ぐ
- ④ サッとふたをして、ドジョウが飛び出さないようにする
- ⑤ 30～1 時間程度、放しておく
- ⑥ ネギを小口切りに沢山切って用意する
- ⑦ そばつゆ(味道楽)を倍量程度薄める(しょう油+みりんでも)
- ⑧ 浅めの鍋に日本酒をきったドジョウとそばつゆを入れる
- ⑨ ネギをドジョウが見えなくなるくらい沢山入れる
- ⑩ 一煮立ちしたら弱火にして OK、初めての人はもっと煮ても…



レンゲですくって自分の小皿に、ネギといっしょに摘むと箸が滑らないのと、慣れない人はドジョウが隠れて気休めにもなります。ネギは意外においしいので沢山切っておくと good。

日本酒に 1 時間程度つけておくと、ドジョウも酔いきるのか、骨まで柔らかくなりかつ一回りくらい大きく太くなります。こうすると、丸で食べても骨が歯に当たらなくなります。

弱火でコトコトしながら酒を呑み、ツユを足し、ドジョウを足し、ネギを足しなんてことを 3 回位繰り返し、チビチビと独り呑む・・・さして腹がきつくなるでもなく酔うでもなく・・・

そんなあなたの姿を想像してみてください。なんか「君子の酒」っぽくないですか？ではここでお決まりの台詞、「丸鍋食って君子になろう！！」です。あなたも「どうじょ～」