鳥皮ポン酢

　あるマーケットに買い物に行ったら、鳥皮のキレイなのを見つけました。常々思うことなんですが、食材ってマーケットによって全然違うんですね。今回の鳥皮にしても取り残しの毛だらけのものを売っているお店もあります。前に書きましたが、牛スジの中に脂身を隠し入れるお店もあります。魚は良いけれど果物がダメなんて店もあるんです。店の格なぞ関係ありません。所詮、人が為すものなので、担当者の意識の違いが出てくるのだろうと思います。ですから、それぞれのお店のクセを呑み込んでおいて買い物をするというのも一手なのです。
　で、今回は鳥皮を買いました。見た目通り中身もキレイです。こういう時はできる料理も、上手く出来るような気がして、うれしいものです。

ほら、キレイ！

皮の裏の脂を包丁でこそぎ取る

脂を抜くためしっかりボイル

水で洗い、丸まった皮を小口切り

鷹の爪少々、ポン酢で和える

　このところ口の中に残る化学調味料の味が気になっています。若しかしたら風邪のせいなのかもですが、この時も残味が気になりましたので、結局、洗い流して、再調味しました。
　『酢と醤油＋味醂＋麹』で旨味を作り出してみました。Good！です。口の中にのこる妙な甘さがありません。自然な調味料っていいですね。これから、この辺の調味料についても、いろいろ試してみたいと思っています。鳥皮捨てなかったのかって？　もちろん捨てません。味が間違えたと思えば、即、洗ってやりなおし。これぞオトコの料理なのです・・・