

## フライパンで焼きガキ



風が木や家にあたる音がする夜、雪のちらつくシンとしたそんな夜…忘れてしまいたいことや、どうしようもない悲しさにつつまれたとき、男は酒を呑むのでしょうか??? そうじゃなくたって飲むんですよね、男達って! そんなとき女性たちは、いっぱい食べるのでしょうか???

まっ、人のことはよく分かりませんが、なんとなくウスラ寒い夜は鍋が恋しくなりますが、毎度似たようなものを食べている身には新鮮な食材はないかとマーケットでウロウロするものなのです。

で、ありました。そうです牡蠣、牡蠣の季節です。殻つきの牡蠣でもあれば、焼いてレモンをしぼってツルッという手もありますが、あいにく殻つきが売っていない、あっても高い、あゝ広島の人と仲良くしておけばよかったなんて思ったってアトの祭りなんです。売ってるのはビニール袋を丸カンで括った煮物用のカキばかり。(初めから言ってんだから、鍋にして食べればいいじゃないかって!)

そうなんですよね。ところが具材に埋もれたカキって、煮ている内に何故かビックリするほどに小さくなってしまって、おまけに妙に硬くなるものなのです。それでカキ鍋をしたつもりなのに、野菜鍋のようなことになるんです。情けないったらありやしないのです。

そこで、考え方を変えましょう。フライパンで煮るような、焼くような、要は炒りつける感じで仕上げるのです。こうすると自分好みの火加減でおいしく戴けます。煮物用のカキなのに殻付の牡蠣を焼いたかのような食感と旨味を楽しめます。コストパフォーマンスもいいし、何より怪我しません。



海の香りを逃がさないために洗ったりしません。火を通すのです。大丈夫、大丈夫! 男の料理だ。カキに日本酒を適当に振りかけて、塩を一つまみこれをフライパンでゆるゆると火を通します。ある程度汁を煮詰めたら出来上がりです。カキはキレイって人も結構食べてくれます。

カキの名は、海の岩から「掻き落す」ことから、カキって名づけられたそうですヨ