

なまこ酢

オトコですから、ナマコは自分で捌いて、『なまこ酢』くらいは造って、日本酒を楽しみましょうね。簡単ですよ。海に行って自分で採ってきてもいいんですが、冬ですから寒いし、間違つてウミウシなんかを掴んでしまったらキモチワルイので、マーケットで売っていたら買うってことでいいんじゃないでしょうか？小さいやつなら100~150円くらいで売っていますし、1個あれば、2~3合はいけるのですから、安いもんですよ。

ナ
マ
コ



半
分
に
切
っ
て



薄
く
切
っ
て



一
杯
酢
を
か
け
る



ほらね、説明の要がないほど簡単でしょう？こんな簡単なこと、手を惜しんではいけません。

— あたまからふとんかぶればなまこかな — 蕪村

ズルしちゃいけません！

二杯酢で、最初のうちは、硬く、渋くて、30分もすると、多少身も味も柔らかくなります。この変化を感じつつ、一杯、一杯、また一杯と、いろんなこと噛みしめながら、ヤルのですよ。

— ^う憂きことを海月に語る^{くらげ}海鼠^{なまこ}かな — 召波

いろいろありますよね、生きてるって！

今回は、ナマコが小さかったので、『このわた』は、省略しました。またです。