

山ワサビのしょう油漬

春になっていちばん嬉しいものは、「山ワサビ」です。山に行って沢筋の水の流れている辺りを見廻すと、きっとあるんです。小さな白い花がさいていて、葉がつやめいているのです。誰でもすぐに分かりますよ。心配だったら抜いてみれば、根がワサビそのものなので安心できます。もっとも、栽培種のワサビのように太く長いなんてありません。せいぜいが小指程度、多くは小指の半分程度です。意外に簡単に取れるので、休日の楽しみにしたらいかがでしょうか？水が僅かに流れる沢筋を歩くだけなので、採るのに夢中になっても迷子にはなりません。これをしょう油漬にしておくと、酒のつまみに、ご飯の友に、盛夏のソーメン・冷奴などに薬味で使うなどと、飽きることはありません。春の愉しみは無尽蔵です。



- ① 最初に良く洗う(黄色の葉はちぎって捨てる)
- ② 根(ワサビ)はうすく切る
- ③ 茎は 3cm 程度に切る
- ④ 葉は半分程度に切る
- ⑤ もう一度全部を良くすすいで
- ⑥ 熱湯の中に3秒程度くぐらせて
- ⑦ 冷水で締め、水を切る
- ⑧ そばつゆ(味道楽)を7割、醤油3割の比率でヒタヒタにする
- ⑨ 1週間程度漬けておけば完成

後は保存容器に小分けして冷凍しておけば、OKです。魚の捌きと山菜の処理程度はできるオトコになっておきましょうね。刻むのなんて適当で大丈夫！ ほ～れ、簡単だぁ～ね