

ザブザブ胡瓜

子供の頃に家の畑でとれたキュウリ。畑からキュウリを採ってくるようによく命じられましたが、あまり小さいともったいないし、少し目を離すとあっという間にウリの子供か？ってくらいに大きくなるんです。で、結果的に大きくなりすぎたものをとったものですが、これが旨いんです。

①キュウリを薄切り ②しらす ③大葉の干切り ④おかか を和えたものに醤油をかけ回すだけなんです。普通サイズのキュウリより水分が多くて、青臭さが抜けて、食べてる間にキュウリから水分がどんどん出てきて、これを汁ごとご飯にかけて食べるのです。

母親がこれを作る毎に、「ザブザブ食べなね」とよく言ったものですが、親父が「洗濯物じゃあるまいし！」なんて言っていたのも、今となれば良い思い出です。

今年、これをどうしても食べたくって家でキュウリを栽培しました。とっくに普通サイズには成長しているのですが、数日待ってコレデモかっ！>ってやつを収穫して食べました。

うまい！ やさしい緑の香り！ ホントにザブザブな瑞々しい食感！ まだまだ日本が豊かとは言い難い時代、こんなに優しくほのかで涼味満点な食べ物、50年ぶりの感激でした。

秋田では逆にすごく小さいキュウリを食べますが、一度試されてみてはいかがでしょう？

はしりもの・若いばかりが、贅沢ではないのです。

目が点、目からウロコが落ちること間違いはありません。目から火花まではでませんけど…



ほ～ら、呆れるほど大きいでしょう？まっ、普通のキュウリの最低でも2倍くらいの太さにしましょう。粗く皮を剥いて、スライサーで薄切りにします。

左の写真、食べているうちに、こんなに水分が出てくるのです。この状態のものをご飯に汁ごとかけて食べるのも夏ならではの愉悦なのですよ。

シソの実を入れると、よりおいしくなります。