

おしゃぶり枝豆

昔、家で稲作をやっていた 50 年以上も昔のこと、今のように枝豆を焨で作るのではなく、田んぼの畦道で枝豆をつくっていました。父親に土地を無駄にしない方法なのだと教わりましたが、あのころの枝豆はホントに美味かったとしみじみ思いだします。いまのように、「茶豆」とかブランドもなにもなく、ふっくらした豆をホカホカに茹で、塩をタップリかけまわした豆の風味豊かなやつです。最近のお店で出てくる冷たく半茹でのような硬いものとは別の食べ物でした。昔を思い出して自分で茹でてみてもあの味は蘇りません。豊かな時代ゆえの、奢りすぎた不幸なのでしょうか？

でも懐かしがってばかりもいられません。昔のほのかな甘みを感じられないのなら、いっそ今の自分にあう味に調味してみましよう。ほら、「あわぬなら、あわせてみせる、枝豆の味！」ですよ！



- ① 枝豆を良く洗う。農薬が気になる人は一茹でして水を替え、程よく柔らかくなるまで茹でる。
- ② 「茹で汁(4) + そばつゆ(4) + しょう油(1) + 日本酒(1)」で調味。
- ③ 調味液が枝豆の殻に絡むように、水溶き片栗粉をいれて終了。

②は失敗しないためのやり方であって、初めから調味液で茹でて OK。でも揮発量と残塩分の兼ね合いが、慣れないうちは難しいですので、①②③の作り方が失敗しません。

いつの頃からなのでしょう？冷たく硬い枝豆を食べるようになったのは？昔はお店だってもう一度温めて出したものですけど… まあ人それぞれなんですけどね、そんなに硬いものが好きなら、鳥のひざ軟骨でも食べればいいのかって思ってしまう「年寄りのヒガミこき」ですかね…

自分で味付けして食べるのですから、高いブランド枝豆じゃなくて、ここはひとつ安いヤツでいきましょう！そのぶん、日本酒を奢って調味に使うのです。豆には味はしみませんので、殻をしゃぶって味わいつつ豆を食べるのです。日本酒、ビール、焼酎、ウイスキー、何でも合います。

でも何でしょうね、枝豆の品種が違ってしまっているのでしょうか？結構な時間をかけて茹でてみても昔のように柔らかくならないのですが、どなたかご存知ですか？