

夏野菜の油みそ（？）

子供の頃に母親が良く作ってくれたものです。思えば私はこれが好きでした。家では油味噌と言っていたのですが、普通の油味噌とは違います。夏野菜のあんかけ風というのでしょうか？でも、**片栗粉ではなく小麦粉でとろみ**をつけます。これにカレー粉を加えれば昔風の夏野菜カレーになると思っておいってください。子供の頃にしっかり記憶していて、まだ母が元気なうちに作り方を聞いておこうと思ったのですが、私の記憶と母の記憶がまるで違って、これじゃ聞いても仕方ないと思ったまま、もう聞けずじまいになりました。そこで自分の記憶と食意地をたよりに、いざ挑戦です！

使う野菜は、**ナス、ジャガイモ、夕顔、しし唐（ピーマンでも）、いんげん、玉ねぎ**です。母親はカボチャを入れると言いましたが、黄色いのはどうもイメージが違うので入れません。

今回は私の頭の中でレシピを作ってから買い出し・挑戦ですので、この文章のは創作の予習のようなものです。巧く行きましたら、これより下段の写真やら感想を書いてみたいと思っています。作り方が違っていても思うものができれば、思い出が残るというものです。



①野菜を大ぶりに切る ②油をタップリ、**ひき肉**・野菜を塩胡椒で炒める ③水と出汁を入れて柔らかく

④味噌味を薄くつけて、**胡椒、鷹の爪少々**で調味して、好みの味になったら、小麦粉を振り入れ硬さ調整。



ナスの紺色がルウ（？）に溶けてイメージどおりのものができました。出汁（コンソメ・かつお出汁）を多めに使って、味噌は隠し味程度に入れ過ぎず、今回は挽き肉も入れてみました。作りながら、「夏野菜和風カレーもどき」ではないかとも思ったのですが、ここはひとつ母に免じて、「夏野菜の油みそ」と命名させていただきます。でも実は料理の段取りを考えたときに、昔のカレーのカレー粉なしなんだと気付いたとき、既に大方は完成していたのでした。

手前（アブラ）味噌ですが、懐かしく美味でした。
大きなフライパンいっぱいの夏野菜が全て胃に入ってしまう程・・・

油みそ作ってみれば遠き日のなつかしき味なつかしきこと