

## 天ぷら 記念日

やっぱりキッチンと手順を踏んで作ってみるものなのですね。ほんとうに嘘みたいに、うまくいったんです、「ゲソかき揚げ天」!! 何だかプロの天ぷら職人になったかのようなんです。カラリとサクッと衣も薄くあがりました。食べてまたビックリ! 軽いのですヨ。

食べた満足感以上に、上手くできた満足感に浸りきって、嬉しい休日でした。きっかけは、休日の昼にうどんでも食べようかななんて考えていたのです。そのとき冷凍庫にゲソを凍らせていたのを思い出して、今日のメイン・イベントを天ぷら作りと決めたのでした。

いままで2~3回天ぷらに挑戦したことはあるのですが、手抜きだらけの無様なオトコの料理だったので、徹底的に丁寧にやってみたのです。手抜きしなければちゃんとできるもの。一度完成形ができると、逆に力を抜いても大丈夫なところが見えてくるような気がします。この次は更に改良するところがあるので、試してみるのが楽しみです。



ゲソを適当な大きさに切って湯通しする。水分はペーパータオル等でキッチリとっておく。



玉ねぎ・にんじんを切って、ゲソと干しエビを加え、篩った薄力粉をまぶしておく



木ベラに揚げる分をとり、油のなかへ静かに流し入れる。ヘラに穴かスリットがあれば、余分な溶き小麦粉が流れ落ちるので、より軽やかな天ぷらに仕上がるはず。写真は天ぷらうどんにする予定だったので、より強めにカリカリに近く揚げています。手前の紫色のはアケビの皮です。

写真には写していませんが、小麦粉（薄力）はレンジで2分乾燥させてから、濾し網で篩ってサラサラにし、粉を冷やしてから、氷入り冷水でサクッと混ぜて衣をつくる。クドクなのが嫌なので卵は入れません。油は鍋に3cm程度。油が足りなかつたので、オリーブオイルを半分ほど足しました。もしかしたら、これが幸いしたのかも知れませんが、この辺はいずれまた作る折りに研究してみたいと思っています。自画自賛が過ぎますが、カラリとサクッとした天ぷら、相当に料理の自信がつかます。3年ほど前に「トンカツ記念日」もあったのですが、もっと<sup>2</sup> 嬉しい「天ぷら記念日」になりました。お試しあれ。