

焼き 万願寺とうがらし

なんでなのでしょう？ ただ焼いて食べるだけの万願寺とうがらし、とても旨いのです。ピーマンも昔から例外的に好きなくらいでしたので、万願寺もそれなりに食べてきましたが、つくづく旨いのです。年のせいなのかとも思うのですが、どうもそれだけではないようなのです。酒もタバコも少なるなるところか増えてるくらいなのに、何故なのだろうと酒を飲みつつ考えていました。ふと気づくと食卓に上っている食べ物が、全て自分で作ったものなのです。さらに言えば基礎調味料の類も、なるべくの範囲ですが自然食品を使うようにしています。もともとウイナ等は酸化した味なのか酸化防止剤の味なのか不明ですが、確かに妙な味がするので好みませんでした。で、自分で料理するようになってからは、いっそうその傾向が強くなったのです。結果、化学調味料などでヤラレタ舌が復活したのでしょうか？

とうがらしとは言っても、辛くはありません。やさしい味なのです。これを食べながら、たくさんの願いを思い描き、満願のときを待つのですよ。



これが掲載される頃は、既に季節外れか、あっても少し硬くなってきてるかもしれません。なかったら、来年の旬を愉しみにいてくださいね。

網に載せて、まんべんなく表面を焦がします。あとは、半分に切って、皿に盛って、おかかをかけて、醤油を振って、食べるだけです。

これでもって酒をチビチビなんて、大人の雰囲気満ちますよね。化学調味料なんぞは、決して使ってはいけません。万願寺とおかかの味で充分美味しいのです。