

## 大根の皮のきんぴら

最近、大根にはまっています。で、その度に思うのが、ただ捨ててしまう皮、もったいないですね。そんな訳でこの皮を使ってきんぴらを作ってみました。

カミさんが文句言うので、料理ができないなんてかわいそうなオトサンいますよね。いわく、「台所を汚す！」「材料がもったいない！」「マズイ！」「時間がかかる！」「邪魔！」その言葉をそのまま返してやりたいくらいなのに、オトコって寛大ですね、大概是黙っているのです。オナナの見栄なのでしょうか？まあ解りませんが、お察しいたします。

でも、この料理はテキの決まり文句を跳ね返せます。どうせ捨ててる大根の皮、醤油少々、鷹の爪少々、砂糖少々、ごま油少々、これだけです。テキがTVに見入っている間に作っちゃいましょう。そして、フライパンもさっと洗ってしまってくださいませ。



大根の皮、写真はピーラーで剥いたものですが、かつら剥きのように包丁で剥いたもの、どちらでもいいんです。

- ①自分が食べたい大きさに切って、フライパンにごま油をひき、投げ入れる
- ②鷹の爪、醤油、砂糖、を入れる。砂糖の量が不安ならば、そばつゆ（味道楽）で代用
- ③炒める。味見して薄ければ、醤油を足す。

大根の皮だけですので、食感が新鮮です。少々辛めに作っておけば、酒がすすみます。

これを酒の友にして、浮世の憂さ晴らし、吾身の不運を忘れましょうね。  
大丈夫ですよ。お仲間は、いっぱいいますから・・・