

しょっつる鍋・その後

「I have a dream that . . .」／「私には夢がある、それは、いつの日か、ジョージア州の赤土の丘で、かつての奴隸の息子たちとかつての奴隸所有者の息子たちが、兄弟として同じテーブルにつくという夢である。」　キング牧師の切実な人種平等と差別の終焉を願った演説ですよね。黒人公民権運動のさなかで特別な輝きを放ち、いまもって人々の心に残る言葉です。

で、今度は私の番です。て言つたって、誰も私の番を待ってる人などいませんけど、それは重々承知の上なのですが、言っちゃいます。

「私には癖がある。それは、いつの日も、同じものばかり食べること。」なんんですけど…先日書きました「しょっつる鍋（仙人鍋）」ですが、その後何回テーブルに上ったことでしょうか。いくら食べても不思議なほど飽きません。まあ、いづれ飽きるんですけどね。冬の日本海の奥深さを秘めた塩魚汁（しょっつる）が、鍋の湯気にゆるりとほどけて、頑固な父親と滋味溢れる母親とが、鍋の中からたちあらわれるような気がするのです。

その後、幾度となく作ってみた「しょっつる鍋」ですが、具材を含めて若干の改良点がありますので、参考にしていただけたら幸甚です。関西系の方には、「塩辛い！」って敬遠される「しょっつる」ですが、きちんと作るとおいしいですよ。日本海の味なんです。

ここらあたりで「塩魚汁公民権運動」を興しませんか？

<下準備>

出汁は、昆布が一番です。これ以外は考えられません。

<具 材>

クセのない野菜たち　ー　大根・白菜・**ナス**・太長ネギ・キノコ・レンコンなど
野菜鍋の場合は、これで充分です。想像以上に美味しく食べられます。
レンコンを入れる場合は、すりおろして団子にすることをお奨めします。

クセのない肉・魚たち　ー　鶏肉団子・ハタハタ・タラなど
鶏肉団子　ガ一番のオススメです。味も良く滲みて上品です。
野菜ばかりの単調を切り替えてくれて、野菜も一層おいしくなります。

わかって戴けましたでしょうか？要は、**クセのない材料と滲みこみやすいもの**　を心掛けることなんです。キノコも香り高いものはダメ。鍋の常連のニンジンも割愛。こうすると、塩魚汁（しょっつる）が少な目でも、充分美味しい鍋になるのですヨ！それから、**ナス**は忘れてはいけません。7mm程度に切ったナス、滲みてウマイです。