

しょつつる鍋・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、かつての奴隷の息子たちとかつての奴隷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。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。て言っただって、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。」なんですけど・・・先日書きました「しょつつる鍋（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、いつ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（しょつつる）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「しょつつる鍋」ですが、具材を含めて若干の改良点がありますので、参考にさせていただいたら幸甚です。関西系の方には、「塩辛い！」って敬遠される「しょつつる」ですが、きちんと作るとおいしいのですよ。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 - 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オススメします。

クセのない肉・魚たち - 鶏肉団子 ・ ハタハタ ・ タラなど
鶏肉団子 が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（しょつつる）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。