

玉こんにゃく・山形風味

いい話を聞いたんです。私は見ていなかったのですが、TV の例の県民ショーで、山形の玉こんにゃく のことを放送したのだそうです。で、見ていた人から聞いたんです、山形の玉こんにゃくの秘密を！！ 今まで秋田でも何度か売っているのを見るにつけ、都度買つては食べていたのですが、どうも山形で食べるものの方が旨く感じていました。

言われてみれば、ハタと気付く妙手だったんです。店売りのものでも、家庭で作るにしても、ダシにスルメを使うのだそうです。そーなのか！！ ですよね。玉コンニャクを上品に味付けしてもしょうがないし、醤油を濃くしてもダメ。かといって、煮干しの味とも違うよなあなんて思っていたのですが、スルメだったとは、一本やられた感じです。

玉こんにゃくの、“プリッとした” 弾力を愉しみ、味を愉しみ、抜け殻となり柔らかくなったスルメだって焼酎を飲みながら食べれば、これはこれで一つの愉しみが増えます。

ですので、ここは山形に敬意を表して、玉こんにゃく・山形風味といたしましょう。



鍋に水を張り、スルメを入れます。しょう油とそばつゆ（味道楽少々）で調味して玉こんにゃくを入れます。それで程よく色がつくまでコトコトと。

つゆが余るともったいないので、後に大根と高野豆腐、里芋を炊き合わせにしました。右横の黒いものは、自分で作った「なまこ酢」、手前の小さいのは「このわた」です。

これで、一杯 一杯 復一杯 今宵も復 楽しからずや、なんですね～♪