

シヨツツル de フォー

マーケットに何か呼ばれるものを感じて出かけたんです。そして普段はスルーする香味野菜の売り場を覗いたらあったのです『香菜（シャンツアイ or パクチー）』！ いつも良心的な価格で売っているJ〇A（JAではないです）で！！秋田のマーケットで初めて見つけました。

これさへあれば百人力！東南アジアの屋台のムツとする感じの濃密な気配のスープと麺、炒めもの、あの感じがたちどころに脳裏をよぎります。ベトナムの魚醤「ニョクナム」を使うまでもなく、ここは秋田の魚醤「しょつつる」（またかよ～っ です）でいきたいと思いました。簡単にできるんです。ですが香菜の匂い嫌いな人も多いはず。なんたってあの匂いなんですものね。でも本当は暑い夏には不可欠の香味料なんです。暑さでぐったりしてるときに気合を入れるのにはうってつけ、汗ダラダラなんて場面では清涼感さへ覚えます。苦手の方、酷暑に挑戦をお勧めです。

レジの女性に「いつも売っていますか？」と確認したところ初めて見たとのこと、多分注文すれば取り寄せが可能だとは思ったのですが、念のため、あるだけ買いました。今回使わなかった分は乾燥させて保存利用しようと思ってます。これで我が食生活に拡がり期待できます。



出汁昆布・ネギ・白菜・肉団子+しょつつるでスープを作る。仕上げに干しエビをタップリと。



フォーを茹でる



スープとあわせて、シャンツアイを載せる



まことに品の良いフォーができあがりました。で、東南アジアの雰囲気醸し出すために、干しエビを多めに入れて、ベトナム米焼酎（ネプ・モイ）なんぞと大汗をかきながら食べるのです。この焼酎、ロックでやるんですが、少し焦げた匂いと甘味がベトナムの風土を感じる飲み物なんです。わざわざ買わなくても、玄米茶の米の弾けたのと砂糖ちょっとを米焼酎にか麦焼酎に入れば近くなるかも。

ほらね、なんかベトナムの屋台にいる感じになりますよね。実は私も行ったことないんですけど…