

ニラ玉

今ではもう、なくなってしまっているかも知れない昔かよった居酒屋。確かめようにも、距離的にもその他様々な理由で、おそらくはもう行かない地域とか店とか、ありますよね。

まだ二十代の、あまり時間もお金もままならない頃、それでも居酒屋に行きたい年頃、住んでいた近所のあまり流行らない無愛想なマスターのやっていた店。昔のくもりガラス戸を開けると、100Wの電球のみの照明の下、ただ無愛想なマスターだと思っていたら、案に反して自分のことを気にかけてくれたりして… そんな店でしたが、薄ら寒い冬の夜、アラジンの石油ストーブだけの店の様子が、その当時の自分には合っていたように感じて、よく思い出されます。

この店では、いつも砂肝の串焼きとニラ玉ばかり頼んでいましたっけ。というか他になかったような気もするのですが…

絶品でした。ニラたまの何故か美味かったこと。ニラと卵のバランスが程よく、卵の焼き具合がトロリと流れ出そうで出てこない感じなのです。そこら辺のニラ玉って言えば、ニラ入りお好み焼きみたいなものじゃありませんか？ 塩とコショウと若干のダシだけで作ります。

それで、何度か試行錯誤したのですが、ようやく形になってきたので、お披露目いたします。

私には、プラス、その頃の思い出 があるので、旨さ倍増なのですが…



写真はニラ一束切った後に、タマゴが3個しかなくて、予定よりニラが多い状態です。

- ① ニラは塩とコショウをしてしんなりするまで炒める
- ② 溶きタマゴ（塩・胡椒・出汁）に炒めたニラをいれる
- ③ 箸で、ゆるゆると火をとおしながら混ぜる
- ④ フライ返して半分に折り、ひっくり返す。
- ⑤ 皿に盛る

あんかけ風もあるのでしょうけれど、塩・胡椒だけの味、いいものです。焼き色を少し赤っぽくしたければ、パプリカ・パウダーなんかを入れて溶いても良いですよ。