

## きのこおろし

『ひらたけ』ってきのこですけど、御存知でしょうか？ よくあるブナシメジと並んで売っていたのですが、最近あまり見なくなりました。でも注意していると、たまにマーケットで売っていますので、その時は必ず買っています。クセがなく(味も香もないのです)、食感も普通のシメジより何だか頼りないのですが、不思議にウマイのです。

何だかわからないけれど、大根おろしと醤油で食べると、酒にも合うし、ご飯にも良いんです。皆さんにも良いと思うんですけど、自分だけの好みなのか分かりません。このキノコ、最近では笠が大きくなって、軸も太くなったのの原種かもしれません。私は笠の小さい方が好きです。



- ①フライパン(鍋)に水をはり火にかける。
- ②根っこの菌床がついた部分を切り捨てて、2~4本づつちぎり離して、2分ばかり煮る。
- ③ザルにあけて、冷やす
- ④大根おろしと一緒に盛り、醤油をかけまわして食べる。酢をかけるのもいいですよ。

これと、サンマでも焼いておけば、酒にもご飯にも両方いけますよね。軽い夕食、こんなもので如何でしょうか？ 淋しいですか？ それはね自分で作ってないからですよ。自分で作ってみれば、その間に、酒とご飯の分量を量りながら、こんなものでいいかなって、思うものなのです。決して作るの面倒じゃないんです。足るを知るというのか、まあ、そんなもんです。

あとは、タグワンもしくは海苔の佃煮、それとも豆腐ですか？みんなあったら、日本酒五合と御飯三膳なっちゃいますよ。そんなに栄養つけちゃって、どうするんですか？