

## ミズと豚肉の炒め

山菜の美味しさって何なのでしょう？

もちろん、空気も水もきれいな山奥で、当然のことながら無農薬・無施肥の天然自然に生育したものの、だから安心して安全で美味いに決まっているじゃないか！ ですよ、普通は…

でも絶対それだけじゃないと思うのです。若い頃には山菜に限らず、野菜だってそんなに好きじゃなかったのに、何故こんなに食べたくなるのか？ 一年のうち限られたひとときだけ味わえる口福。でも食べておいしいだけじゃない。人生の折り返し点なんか、とっくに過ぎ去ってしまっていて、あと何回この透明な味や食感を味わえるのか？という残りの人生への哀惜が、きっとこの山菜には込められていて、それが最高の滋味なのではないのでしょうか？

さて屁理屈はおいといて、今回は「ミズと豚肉の炒め」です。なんだか天上界と俗世間の組み合わせのような食べ方です。山菜だけでは食べたくないなんて子供でも、きっと喜んで食べると思います。ミズの食感と豚肉のやわらかさがうれしい春の一品です。



- ①ミズは皮をむいて適当に切り揃え、豚肉はバラ肉か肩ロース(脂身が絶対に必要です)
- ②フライパンに油をひいて中火で軽く炒め、中弱火で豚肉を入れてほぐしながら火をとおす
- ③醤油・酒・味醂で調味する。もしくは味道楽をつかえば超簡単(日本酒か水でのばす)
- ④豚肉は火を通しすぎない、強火にしないことに気を付ければ、しっとり美味しく食べられます

ミズの透明な味とシャキシャキの食感と豚の脂身の甘さとやわらかな食感、絶妙の組み合わせとはこういうことをいうのです。食べてみればわかります。きっとハマりますから…

もうこの時期いそがなければ、来年まで見ずじまいになりますよ。