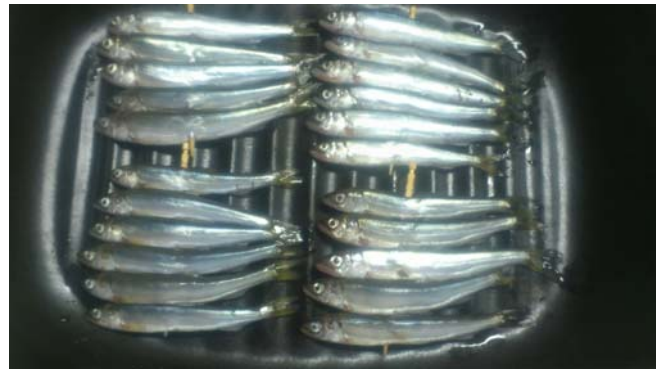


マーケットに行ったら稚鮎が売っていました。なんとも珍しく思って思わず手に取りましたが、さてどうして食べようかと家に帰る道すがら考えていたのです。もちろん生きてはいませんので、背越しで食べる訳にはゆきませんし、第一ほんとうに小さい可愛い鮎でした。

想えば、ここ二十年来、鮎の背越しを食べていません。気がつけばもう立派な大きさの鮎だとか、養殖鮎しか目にしていませんので仕方ないのでしょうか、いつかは貴船辺りの木の下影の川床で初夏の風情を愉しみながら和装の女性と…なんて贅沢をしたいものですよね。

鮎くれてよらで過ぎ行く夜半の門 蕪村

こんな人が近くにいたらいいのに



爪楊枝で刺しても 5~6 匹刺さる大きさ

塩で洗ってから刺します

焼く前に軽く塩をふります

お好みでしょう油をかけて

もう少し大きいのは、唐揚げも good

養殖ものとはいえ、ハラワタの苦味が嬉しい一品になりました。なにも楊枝に刺さなくてもいいじゃないかと思われるかもしれませんが、この一手間が何となく料理っぽくて旨くなるのですよ。翌日また買いに行きまして、楊枝に刺し、小分けにして冷凍しました。暇なんですよ、やっぱり…