

夕顔と胡瓜のスープ

夕顔って比較的良く食べる地域がある一方、ほとんど店先に並ばない地域があります。夕顔が並ばない代わりに、あるのは冬瓜なんですね。まあ冬瓜が並ぶ地域の方が多いですけれど…夕顔も冬瓜も嫌いって子供多いですよね。味が何にもない上に、フニャフニャしてる感じが我慢ならないんだと思います。冬瓜の方がいくらか食感が残りますが、まあ五十歩百歩ですよね。

でも考えようなんです。何も味がないってことは、自由に味付けできるということ。こんなことに気付くのに人生の半分以上を費やしてしまいました。でもこれも考え方、嫌いなものがあっても、人生の後半戦で好きになればいいじゃないですか？彩りが増すってものです。

さて、今回の「夕顔と胡瓜のスープ」です。両方ともウリ科の野菜、身体を冷やす効果があるそうですので、暑い夏の日にうってつけの食べ物です。胡瓜を煮るなんてちょっと変な感じがしますが、変わってるだけに食感が新鮮です。少し大きめの胡瓜がいいかもです。



①胡瓜と夕顔を適当な大きさに切る

②コンソメ顆粒 + 塩胡椒

③左写真は冷やしたもの

④トマトは彩りに

冷製のつもりで作りましたが、熱々のスープが意外においしかったです。胡瓜と分かるように、皮をあえて少し残しました。しかしこの残した皮が悪さをしたようです。熱々のスープを飲んだ時には、若干の青臭さが夏の涼味に感じられたのに、一晩冷やしている間に、青臭さがエグ味に変ってしまいました。もしかしたらタネの部分も取り除いた方がいいかもです。いづれにしても、皮はキレイに剥きとりましょう。

それにしても、どちらかと言えば野暮ったい感じの野菜の夕顔も入れ物でコジヤレた雰囲気になるものです。そのうちに桃とキウイなんかと混ぜて薄甘く、酸味も利かせたりしたら、玄妙な食べ物ができるかもです。ヒマな時にやってみますね。きっとすぐに試しそうです。