

## タラコ・薄皮焼き

タラコの季節になりました。秋田のマーケットで売っているタラコは、ちょっと首を傾げなくなるようなショボイものがおおいんですけど、探していると良いものもあるのです。

このタラコの焼き加減が、人それぞれで好みが分かれるところですが、わたくし流としましては、「ちょい焼き」がベストだと思っています。表題の「薄皮焼き」などという名前は勝手に命名しただけなのですけれど、この焼き方のタラコを食べると、火の通りきったタラコなんて失敗作に思えてきます。酒のアテにも、ご飯の友にも、絶妙の美味しさを発揮します。完全な生タラコですと、グニャとした食感なのですが、薄皮焼きにすると、パリッ!のあとに、しっとり とくるのです。この微妙な違いが味の奥行きを演出するのですよ。

私は痛風持ちゆえに、プリン体の多いものは控えるように言われていますが、この程度のことでは良いのではないのでしょうか？

卵かけご飯の黄色にアクセントでタラコの赤い色の一切れ二切れ、オトコの料理の王道ではないですか？ 大丈夫！ 大丈夫… ですって



魚焼きの直火では、どうしても火がとおりすぎるので、オーブントースターでちょっと炙る程度が良い加減なのですが、ついて見ていないと焼きすぎます。

失敗のない簡便な方法は、フライパンを熱しておいて、タラコを転がして表面だけ焼く方法があります。この場合、絶対に油を使ってはいけません。上手くやらないと、フライパンにくっつきます。この点に留意すればなかなか良い方法ですが、パチパチ爆ぜますので、少しもったいないような気がします。