

昆布の佃煮

昆布の佃煮です。普通はダシガラの昆布を使いますが、ここはオトコの料理です、ドーンと新しい昆布を使って景気よく作りましょう。なに新昆布たって一袋200円程度のもの、カミさんに内緒にしておけば何とかなるってものです。下手に小遣いからなんて言うと減額されてしまいますヨ。

コックリ煮あげれば、ご飯のお供にしばらく楽しめます。もちろん日本酒にだってね。自分で作って自分で食べる！もしかしたら家族も悦んでくれるかも？これがオトコの料理の基本姿勢です。見返りを求めて料理なぞ作っちゃあいけません。独りで味わう愉楽！持ちの良いのが一番です。



1. 昆布を水で戻す。戻し液はそのまま煮液にする + 日本酒
2. やわらかく仕上げたいときは、程よく(酸味を感じさせない程度)酢を加えるとよい
3. 味のベースは、醤油 + 水あめ(砂糖でも) + 味醂
4. 中火～弱火 で気がすむまで煮る。ここで味を調整する
5. 煮汁がなくなる前に終了。わずかに残る煮汁は自然に昆布が吸収します

昆布は四角に切っても、縦長に切ってもお好み次第。基本の佃煮を煮てしまえば、その後にゴマを混ぜても、シイタケと一緒に煮込んでも簡単ですよね。その時にまた「水または日本酒+醤油+砂糖」で味を調べて煮ればいいんです。そうすれば佃煮の寿命の延びますしね。

防腐剤に頼らない、臨機応変な食べ方こそ、自分で作る料理の真骨頂なのです。