

ガツ刺し

「ああ〜、ガツ刺しが食いたい〜っ！」 って、ときどき思うのですが、最近の居酒屋で置いている店を見たことがありません。ガツって何？という人も多いはずですが、豚の胃袋です。刺しと言いますが、実は火が通っています。大きめの肉屋に行けば手に入る部位ですが、小さめの店では入手困難かもです。写真の大きさのもので約200円弱のもの。安いんです！美味しいのです！この量が有れば結構食べても4〜5回分は充分あります。てことは、40〜50円/1食なんですね。ビックリです！

肉屋で買う段階で、だいたいはボイルしてあります。ガツには脂が着いているので、手で剥ぎ取ります。その後、タバコの箱の短辺くらいの幅に切り分けます。この時点で粗塩で表裏をこすり洗いして、水で流します。ガツの厚さは1cm位なので、包丁を寝かせて、切断面が2cmくらいになるように切るだけです。切ったら、もう一度粗塩で揉み洗いします。これだけで準備OKですが、気になる人は、塩とショウガも入れて、火を通せば完璧です。茹でたら良く洗って冷やします。塩、塩、塩って書いていますが、塩は豚の臭みを不思議に消してくれるのです。後は、皿に盛って、小皿に塩とごま油を入れ、つけて食べるだけ。ガツを置いている肉屋を探すのが、今回のオトコの料理のカンどころです。クセになること請け合いの「ガツ刺し」。食感と食味の両方を愉しめます。しかも安い!!!



写真はネギをみじん切りにして和えておきました。右の小皿がごま油と塩、たったこれだけで旨いのです。ガツは胃袋なので、ホルモンのように微妙な臭いはありませんので、塩揉みさえすれば、女性でも違和感なく食べられます。

ビール好きのカーチャンに食べさせれば、間違いなくオトコの株はあがるんですけど、されどこの料理、ガツを売っている店を捜し歩く気力が絶対に必要なんです。挑戦していただきたいのですが・・・

あと、キムチの素で和えて食べるって手もあるんです。これも旨いですよ！