

## ホタルイカの塩辛

先日はかわり映えのしない食材ばかりなんて話していましたが、今週はなかなか楽しい食材に当たりました。本当に一年のうち数回しか当たらない食材が重なることだったので。ホタルイカの生とアミの生が安く大量に出回っていました。こういうタイミングに出会えた身の幸運を天に感謝して、勿論それぞれ10パック程度も買って調理し冷凍保存しました。こんなんでは暫くは出来合いじゃないものが楽しめます。

それにホタルイカの塩辛なんて、超～簡単！ ①イカをボウルに入れて、②塩をふって、③キレイな手で揉み込むだけ なんです。作った途端から食べられます。

ですがここで一手間かけると、もっと美味しくなります。それはホタルイカの目玉を取り除くことなんですね。この目玉を取り除いておかないと、食べるたびに目玉が歯に挟まることになり、美味しさが半減します。出来上がりの色も黒っぽくなります。よくホタルイカのボイルものを売っていますが、あれも同じこと。目玉を取っておかないと酷い目にあいますよ。そんなんでボイルだって、自分でした方が百倍美味しいものが食べられます。

そのために台所には@100均で買ったトゲヌキの大きいのを完備しておくのです。



この日の酒のアテ(下右)、全て日曜の夕方作ったものです。上左から、ア)もやし・人参・エノキのナムル イ)アミの佃煮 ウ)日本酒 エ)ジャコ辛味大根おろし オ)ホタルイカの塩辛

どうでしょうか、こんな晩酌、楽しいですよ？ しかも自作で！ 普段はウヰスキでも、こうなりゃ日本酒ですよ。でもこれで御飯を食べても、しみじみとウマイのですよ。 シアワセデス～