

山ウド焼き

ウドって酢味噌で食べる以外の食べ方ってそうないですよね。ましてや山ウドを食べる機会ってなかなかないものですが、自分で採集する気になれば意外とそこらに生えているものです。自分はただ今、足を痛めているので今年はあきらめて道の駅辺りで売っているもので間に合わせます。ただ残念なのは自分で採るとA)のように青いウド、道の駅などではB)のように根元が白くなっています。半分栽培しているのでしょうか？この青いウドは、香りが強くてウド焼きには最適なんですが、今回はB)のものを使いました。①山で焚き火に放り込んで表面が焦げ付いて中がホッコリの状態にする。②それを半分に裂いて味噌を塗る。③皮を剥くのが面倒ならば、中身をせせりながら、ワンカップで一杯！ っていうのが正しい山ウドの食べ方です。春の息吹を野趣満々に食べるこの方法、お奨め致します。

でも今回は買った山ウドを家で食べる方法です。ガスコンロに金網を載せ、ウドを焼きます。それを食卓に上げて食べてみました。野趣満点とはゆきませんが、酒はうまいです。

