

辛味大根の納豆おろし

何を好き好んで辛い大根なんか食べるの？って人いるでしょうね。私も若いころはそうでした。大根おろしだってあまり辛いとお酢をかけて辛みを和らげたりしたものです。ですがいっそ辛み大根を食べようとするれば、気合が入るのか、何故か美味しく感じるのです。辛い分だけボケてきた脳ミソに活を入れられそうですし、どうせドロドロの血液だってサラサラに解けそうな気がしてきます（実際の効用もあるようですよ）。

辛み大根て普通のお店では、あまり見かけないようなんですが、ちゃんと売っています。普通の大根とは別な場所（特別高いものではありませんが、ちょっと高級そうなところ）に並んでいますので探してみてくださいね。まあ普通は辛み大根はおろして使うのが当たり前の使い方、今回もそのように使いますが、ひき割納豆＋辛み大根の組み合わせは、酒の肴にうってつけなんです。健康に気を遣いながら、酒を少量嗜むっていう仙人好み(?)のやりかた、長年酷使してきたこの身体と心、大事にしてあげましょうね。

付属のタレのやさしい味が、辛み大根とマッチして酒の旨味に邪魔しません。

