

## 島らっきょうのみじん切り

おかか醤油 or 納豆 で

らっきょうをいつも目にする酢漬けやら塩漬けで食べることはばかり考えていませんか？それよりももっと簡単で美味しい食べ方があるので、ここに御披露いたします。

先ず、生のらっきょうのみじん切りにします。玉のさき5~8 cmくらい茎の部分までも切っておきます。これを「おかかネギ」のようにして食べる「**おかかラッキョ**」か、納豆にネギの代わりに入れる「**ラッキョ納豆**」か、これだけなんですが、うまいのです。

ネギよりも香りが強くて、玉の部分の食感が楽しくて、目からウロコのらっきょう料理になります。酢で漬けたり塩で揉んだりの手間が不要の、**生らっきょ**です。為念！！

