

## 酒肴 その2

本日の酒肴はいかがでしょうか？簡単ですが酒の量を加減できるような気がしますよね！あまり酒がすすみ過ぎるのも考えもの、適量の酒のアテが程よい酒量を生むという考え方で本日の酒肴を調製してみました。アッサリを言い訳してるんじゃないのですよ。『少欲知足』という言葉、ご存知ですよ？酒や肴でご飯が食べれなくなるほどでは、本末転倒というもの。こんな日も必要なんです。

写真は野菜天です。玉ねぎとニンジンが入ってるものなので清冽な透明感が嬉しい野菜天です。炙ったことでの焦げ目が風味となり、ふっくらと優しい味になります。

隣の小皿の漬け物は、生姜の佃煮風とキュウリの漬物です。生姜の佃煮風は自作のものです。キュウリの漬物はキューちゃん漬けのようですが、山形県鶴岡市のJAで売っている「しなべきゅうり」です。自作でも出来そうなものですが、このJAで作っているものは結構自然な味がして好んでいます。

まあ、今回のものは料理とは言えないかもしれませんが、皿に並べるだけでも気を遣うものです。TVでやっている生け花の採点番組なんかも、観ていると参考になることが多々あります。料理の盛り付けひとつでも、気にした分、想いが深くなります。気にする方向が3つあれば、想いの深さは( $\times 3$ )になるのではなくて、指数的( $\times^3$ )に増加するものと思います。ですからこの「オトコの料理」を通して、新しい自分に向きあえることも楽しみのひとつです。

古漬けやかじかむ手にも塩が効き

致雨

