

寒の若芽

ぼちぼち季節も終わるころにこんな話題を揚げるのも何なんですけど、「寒の新若芽」って最高なんです！ 1~2月のこの時期に冷たい海に育ち、3月が過ぎる頃から大きくなった若芽を乾燥するか塩蔵される新若芽ですが、その成長過程の新々若芽をいただくのです。想像するだけに旨いに決まっていますよね。と、言っても売っていなければ食べることもできません。地方によっては流通しないこともあるでしょうし、そのお店で扱わないなんてこともあるだろうと思いますが、近所のお店だって年に数回取り扱うこともあるかもです。ですから、マメにマーケットには通わなければいけないのです。こういう僥倖に巡りあえると、買い物なんかも他人に任せてはもらえないと思うようになります・・・

今年は幸いなことに、いつも行くお店では、連日この寒の新若芽の生ものをとり扱っています。ですから贅沢な話ですが、食傷気味なくらいこの冬は食べましたというか食べてます。『いつまでもあると思うな親と金』なんて言葉がありますがね、今年あった寒の若芽が来年もきつとあるなんてことはないのです。『地獄の沙汰も金次第』と言いますが、お店も儲からなきゃ扱わないんですね。ですから、食べられるときは、一期一会、今生の別れってくらいの覚悟で、トコトン行っちゃいましょうね!! 茎の部分も軟らかくて、かつ食感もある異次元感覚!

で、食べ方ですけど、①包丁で適当に切る ②みそ汁に入れる これだけです。たったこれだけですけど、塩蔵品、乾燥品などとは次元を異にするみずみずしい食感を楽しむことができます。みそ汁だけじゃなく二杯酢も最高です。写真は ②' 生ワカメを熱湯に一瞬潜らせ、冷水に ③ソバツユ+若干の水+若干の酢 で和えたもの。いただきものの 極上物の「どぶろく」とともに、今夜も、まったり、しみじみ、のんびりと、くる春を楽しみに過ごしました。

いつも言いますが、海のはものは山の滋養もかならず取りこんでいますので一石二鳥です。しかも低カロリーで食物繊維豊富ってことは ♪ 女性の味方でもあるんですねー (^-^)/



熱湯にくぐらせて冷やすと、ほら、緑色!



旨そうなブロックですよ!