

## 山菜天ぷら&そば

春ですよ。先日、道の駅に行きましたら、「コシアブラ」と「コゴミ」が売っていました。またそこに、品のよさそうな薄色のソバも売っていたので、今夜の酒の肴は天ぷらと決めました。山菜の天ぷらをツマミにしながら、ソバをも食しながら酒を呑むなんて、ささやかな春の夜のぜいたくです。

天ぷらの衣は、なるべく薄く溶きます。そして山菜を衣に薄くつけてというんですが、ここが勘どころなんです。最初にとっぴりと浸してから、ころもを入れた容器の腹でシゴキ取るか、軽く容器の腹に打ち付けて、余分なコロモを払い取ります。

この後、小さめの深鍋に油を1～2cm程度入れて、順次揚げていけばいいんです。深鍋にするのは、油が飛び散らないようにするためです。小さめの鍋に1～2cmというのは、油を最小限で揚げるためです。

後は、ソバを茹でて、ソバツユを調製すればできあがり。ソバツユが天つゆにもなります。揚げ物は家ではしないなんて決めてしまうと、スーパーの出来あがりものしか食べられなくなります。天ぷらなんて簡単なものです。料理の幅は拡げておきましょうね！！

