

イカのポッポ焼き

ポッポ焼きです。地方によってみそ味だったりするみたいですが、ここは一番簡単な方法で仕上げます。材料は「イカ」です、当然ながら・・・今の時期イカはまだ小さいので、イカめしにちょうど良い程度のサイズのイカが 5~6 杯で@200~で売っています。小さくたって5杯もあれば、充分愉しめますよね。

写真のとおり ①ボウルにイカを入れて、②味道楽（なければソバツユ+醤油）を振りかけて、③生姜をすりおろす これだけです。和えてから、直ぐに焼いてもいいですし、一晩おいてもいい、あなたのお好み次第です。何故すぐに焼いてもいいかというと、フライパンで炒め焼きするからです。当然、タレがイカの身に絡みますので、味がしっかりとします。ただタレが少ないと身が半生のうちにタレがなくなってしまいますので、そんなときは日本酒を少し足します。それで多少薄くなった時には、胴体のなかに醤油を数滴たらすとちょうどよくなります。ポッポ焼きは半生ではいけません。良く焼いた方が歯で噛みちぎる快感が味わえます。ですからポッポ焼きは網焼もいけません、鉄板もしくはフライパンでジュージュー湯気を出しながらタレを身に絡みつけるのが醍醐味!!

この湯気がいっぱいのおさまを蒸気機関車に例えて、ポッポ焼きというみたいです。

で、一カヅリして一杯、一杯、復一杯と海の幸に感謝する或る夜なのでした。

それにしても、このゲソ妙に色っぽいと思いませんか？酔ってるのかな？

