

## 鍋 — あっさりと —

夏の初めに風邪をこじらせて、咳が止まず、ついには副鼻腔炎にまでなってしまいました。それで食欲もイマイチになって、お茶漬けの日々、ここまま齢をとるのかしらんなどと思っていました。しかしこまだヤルことはいっぱいあるので、弱気では居られません。

それで夏の暑さの後、急に寒くなってきたので鍋をすることにしました。元気を出すには肉が必要とは言え、急にホルモン鍋でもないので、野菜を中心に鶏肉団子でいこう。くどい味では無理だから、ショッツル味で行こう。このように決めれば、後は簡単ですよね。

アッサリ味がショッツルかい?と思う人は沢山いますでしょうね、多分!でも違うんです。前にも書きましたが、お店で出す濃い味のショッツルではなくて、薄味で作るのです。鍋に湯を張って日本酒も少々、慎重にショッツルを少しづつ入れて味見をする。味がしてきたかなという時点で止めるのです。そうするととっても品の良い味になるのです。一番安いショッツルでいいんです。京都の割烹で食べているのかなってくらいの味になります。本當です!

しおちゅうショッツルが欲しくなりますよ



具は何でも良いんです。

鍋の汁を見ると醤油が入っているように見えますが、入れていません。多分具材の色が出たのだと思います。

同じ具材だけだと飽きてしまうかもしれないのに、冷蔵庫を漁って、ワンタンやら豆腐なども用意してみました。

キムチ用唐辛子も色どりになります。

鍋に入れる日本酒を忘れずに

