

神楽南蛮醤油漬け

いろいろな処に行ってみるものですし、まあ歳もとってみるものです。山梨の山の中の農産物直売所に行ったんです。なんかほうすきのような形をしたピーマンだと思って手にしてみたら、「神楽南蛮」と書いてあるのです。見たところ身の厚いピーマンがギザギザしてるのでですが、試しに2袋ばかり買ってみました。帰って調べてみると新潟の特産品のようです。

南蛮というと私の場合は醤油漬けと相場が決まっていてワンパターンですけど作ってみました。半分に切ると中身はピーマンそっくりに種が付いたワタがあります。このワタが辛いようなのですが、身もピーマンより厚いくらいで食感もあり、やんわりと辛いので楽しめます。

① ヘタをとてあとは適当に細かに切れます（手袋をしないと指が大変なことになります）

② 切ったら蕎麦ツユ（味道楽）を7割 醤油を3割程度でヒタヒタにします

ただこれだけです。味道楽を使う理由は、1年間持たせるために、余計な出汁とりなどをするとカビが生えてしまうからです。蕎麦ツユだけだと味が締りませんので3割程度の醤油が必要です。それで作ってみた感想ですが、普通の青南蛮よりも辛みがまろやかで、厚みがある分だけ旨味が増します。それと青南蛮だと食べられるようになるのに数か月を要しますが、神楽南蛮は翌日からでも楽しめます。因みに2袋分はとっくに食べてしまったので、売っている全てを堂々の大人買い×2回 これで1年は何とか大丈夫かと安堵しております。冷奴に載せて食べると最高です。これで先にご紹介の赤唐辛子とあわせて、臨機応変、さまざまな辛さを楽しもうと思います。種を乾燥させていくので、できれば来年は栽培も挑戦してみたいと思っています。それと、神楽南蛮が手に入らない場合は、ピーマンを刻んだものに普通の唐辛子を種ごと煮だして辛みを抽出したのちに②に混ぜ合わせれば、ほぼ同じものになると想像しています。

