

千成うりのみそ和え

シーザーいわく『人はみな自分の見たいものしか見ようとしない』との至言があります。野菜に興味をもってきた自分が眺めると、知らなかつた実にいろいろな野菜があるものです。で、今回は珍しい「千成うり」です。正式名は日本初上陸が鹿児島県であったことから「隼人うり」だそうですが、別名はとにかくいっぱい採れること（一株から100～200個ほども）から千も成る瓜というみたいです。景気が良いので千成うりで覚えておきますね。

最初に見たときに、奈良漬けにしたら良さそうだと思いましたが、あんなに手間がかかる漬け物はできそうにないので、味噌で和えたらしいのではと考えました。
①皮を包丁でザックリ剥いて適当な大きさに切り
②味噌を適量
③色がつき過ぎない程度に醤油を入れる
④手でこねる
これだけです。和えたとたんに食べられます。つくり置きして翌日でもなれば、それなりにしんなりして漬け物のようです。でもいづれにしてもパリパリとした食感が楽しめますし爽やかな味ですが、キュウリほど青臭くありません。いろんな調理法が楽しめそうな野菜ですので、見かけたら挑戦してみてくださいね。纖維にそって切ればよりパリパリと、纖維を切るようにすれば、少ししんなりします。お好みでどうぞ。

来年は千個も収穫することを夢みて、我が家家庭菜園に是非植えようと思っています。

そうなったら奈良漬けだって夢じゃなくなりますものね (^o^)

・・・ もしかして、「ゲンナリウリ」になっちゃたりして ・・・

