

Faked (見立て)

辛いものが好きなのです。どこかの国の人と間違われるくらいなのですが、少しでも口に入れたとたんに顔から汗が噴き出します。顔からだけの汗は漢方と言うところの「陰虚」という状態で決して良くはないのですが、身体中から発汗してしまうと今度は「痛風」の問題が出てきてしまいます。なにごとにも程の良さが求められる年頃（老境？）になりましたので、辛さも自身で調整してバランスをとりたいと思っています。

それで「神楽南蛮」のときに思いついた、季節外れの南蛮の醤油漬けや味噌漬けの確保と辛さの調節をどうするかとの解決法を試してみました。ピーマンを辛くする方法です。

- ① 鷹の爪を煮だす（量によって辛さを調節する）
- ② 青南蛮の代わりにピーマンを使う
- ③ 今回は味噌漬けなので味噌とおかかを使う
- ④ 混ぜ合わせる で作ってみました。

辛みのマイルドな練れた感じの青南蛮のみそ漬け風ができました。おかかも入っているので、それだけでご飯の友になりますし、冷奴の付け合わせにもなります。まずは成功とします。

だいぶ昔に、この鷹の爪の煮だし汁に安いタラコを漬け込んで、辛子明太子を作りましたが、安ものだったゆえに出来上がりが今ひとつでした。今度はまず先におかかで出汁をとってから、赤唐辛子を煮だして、すこし程度の良いタラコを使って辛子明太子に挑戦してみます。

小粒のタラコが旨辛の汁を吸ってパンッ！と張ったものができれば、一石二鳥ですしね！！

