

## シジミの醤油漬け

はじめに申告いたしますが、今回は大失敗作です。何年かぶりに慌てて作ったので、この料理の勘どころをすっかり忘れてたのです。でも失敗をこのまま載せることで、勘どころさえ押さえれば大丈夫だと誤認識ください。この教理を初めて食べたのは、もう40年近く前の巣鴨か大塚かの中華（台湾）料理の店でした。紹興酒の香りの強い料理でしたので、もしかしたら好き嫌いが分かれるかもです。私はこれをいたく気に入って、何度も挑戦しましたがすべて失敗しました。この料理の特徴はシジミの実が生であることなんです。ナイフでこじ開けるなんてことをしてる訳もなく茹で時間の調節ばかり試していました。或るときにある人の随筆を読んでいて、恐らく同じ店のことを書いているように思って読んでみると、思いもがけずこの料理のことが描いてあり、コツはシジミを冷凍することにありと書かれていたのです。でもこの方法もやってみてダメでした。その後この料理をあきらめていたのですが、熱湯で口を開けさせようとするからダメだと解って一度だけ成功し、満足したのちはお蔵入りのまま30年近くもたったんです。

で今回、マーケットに行ったらたまたまシジミが安かったので3パックも買い込んで、この勘どころをすっかり忘れて、得意気にやった結果、ご紹介のとおり大失敗だったのです。

なので、ここには正しい（？）作り方でご紹介しようと思います。

- ① シジミを洗い砂出しをする ② **熱湯ではなく熱めのお湯**につける ③ 口が僅かにでも開いたらザルにあける ④ 漬け汁（醤油＋紹興酒＋ニンニクスライス＋針生姜＋鷹の爪）に漬ける

以上です。熱湯がダメな理由は、生でなくなることと出汁が出てしまうことにあります。それと味道楽（そばつゆ）はいけません。味がトロくなって、エスニック感がなくなります。



← 刻み唐辛子はダメです。



左が今回の失敗作です。写真のようにパカッと開いたようなものは火が通ってしまっている証拠です。こうなるともうシジミの醤油漬けとはいいいません。右のように僅かに開いたところに味付けするのが本来です。それと一回で食べきる量を作るのが、味付けも濃くて旨いのです。左の写真は味道楽を使いましたので、しまりがありませんし、シジミ出汁が流れ出ています。

シジミを生で食べるというのは日本人にはない食文化ですので、受け付けない人もいます。ですから、この料理はエスニック感を楽しむこと ＝ （醤油＋紹興酒＋ニンニク＋生姜＋鷹の爪）で濃い目の味、キリッと仕上げましょう。好きな人にはしみじみとハマる味です。