

九条ネギ

珍しくも九条ネギが多彩直売所で売っていました。緑の葉の部分が多い野菜です。別に京都生まれでもないのに、そんな有り難そうになんて言われそうですが、この野菜を見つけると何か得した気分になってしまうのです。青い部分を煮て食べる、和えて食べるなんてことを想像すると、垂涎の心地がする野菜なのです。ですが本物の九条ネギは栽培にものすごく手間のかかる野菜であるらしく、故にそうそう出回るものでもなく、それなりのお店でないと使えないもののようです。ですからここは別物の青ネギと思って、気楽に使って気分を楽しもうと考えた次第です。色が違う・シンナリ感が違う・甘さが違うだの言っただって、値段も違う、作り方も違う、ましてや料理の腕が違うのですから、「ネギに苦情」は禁物ですよ。

ネギが新しいうちに二日続けて鍋で食べてみました。

- ① <ポン酢で> 茎ワカメ・豚肉・カワハギ・九条ネギ・油あげ・細モヤシ・豆腐・キノコ
一品ずつでも充分愉しめそうなもののオンパレード、目先の豪華さで腕をカバー作戦
- ② <鳥白湯スープで> 豚肉・余っていた鶏肉とシュウマイ・九条ネギ・白菜・油揚げ
まあこんなところですよ。それなりに青ネギを楽しみました。

かにかくに祇園はこひし寝るときも枕の下を水の流るる

(講釈師見てきたような嘘を言い)

