

## ザーサイもどき

ザーサイが好きなんです。でも例によって言い分があります。まず瓶詰の矢鱈とショウパイやつはダメです。次にときおりマーケットで見かけるフレッシュな緑色に縁どられた味付けザーサイ、これが良いんです。けれど旨いのにあたらないと化学調味料がガンガンに効いていて、気持ちが悪くなってしまいそうです。で、自分で作ることにしました。そもそもザーサイって何だ？と思って調べてみると、アブラナ科の莖とのこと。日本でも入手可能とあるけれど見たことありません。そんな折マーケットでブロッコリーを見ていたら、これもアブラナ科だろうし使えるだろうと、莖の太く長いを選び買って帰りました。そしたらやはり代用品で使っているんですね。これで勇気百倍、さっそくザーサイもどきの挑戦です。

- ① 莖を適当に切ってジップロックに放り込み、塩でまぶす。数日放っておく。
- ② これは別バージョンで、漬け物器で試しています。
- ③ 1週間近く放っておいたものを、2〜3日程度塩出ししたもの。
- ④ 薄くスライスして、塩・日本酒・ラー油・ごま油・天然乾燥だし で和える。

どうでしょうか？初回の早出しの物なので見た感じも硬いのが分かると思いますが、硬いものが好みの私には好きな食感です。柔らかくしたいのなら、若干火を入れるのもアリかと。いづれにしても、本物のザーサイの代用に、見た目も、食感も、味も、充分以上の素材になります。ただ化学調味料まみれの味に慣れたザーサイの味を忘れられればですけどネ♪

