

## ジャコと山椒の炊合せ

春、山菜の季節となりました。私のところでは庭に山椒の木を植えてありますので、春には山椒の芽（葉）を居ながらにして楽しめます。青々とした柔らかい山椒の葉を摘みとって、熱湯で湯がいて冷凍にしておく、後でいろいろな料理の調味料として使えます。地域によっては、この春の芽（葉）を好むところと、初夏の実山椒を重視するところと、場所によっての好みがはっきり分かれているように思います。まあ両方ともに良さがありますので、時々合った楽しみ方をしたいですね。

で、今回の「ジャコと山椒の炊合せ」、通常は実山椒を使うのが一般的ですが、芽（葉）で炊いたのも美味しいのです。京都土産のおジャコ山椒は実山椒を使って、ジャコもあまり柔らかくしないで仕上げますが、芽山椒を使ったのは、日本酒と味醂を使って、ジャコを柔らかくなるまで炊いて仕上げます。

作り方は簡単です。① 芽（葉）を熱湯に潜らせて、太い茎は取り除く ② ジャコが乾燥している状態で少量のおかかを加えよく混ぜる ③ 湯がいた山椒を細かく刻んでジャコと混ぜる ④ フライパンにジャコを入れ、日本酒と同量の水、少量の味醂を入れて、炊くというよりは軽く混ぜ合わせる ⑤ ジャコが柔らかくなったら出来上がり

ふっとふるさとのことが山椒の芽 種田山頭火

