

白うり

この夏もというか、この夏だからこそ何処へも行かずに庭の草取りに励んでいましたが、食材の手当てはしなければならないので、山峡の集落でやっている野菜直売所に出かけました。あまり欲のない直売所なので、新鮮で安いが売りの場所です。そこで『白瓜』を買つたんです。漬物ではなく生ものの瓜は初めて手にしたのですが、その瓜が何故か私に「買って！買って！」と言うのです。こういうときは、天の声か野菜の声かは分りませんが、素直に従うのが、後悔せず楽しく生きるコツだし、手頃な値段なので、迷わず即買いでです!!

店の人に聞いてみたら、小さい瓜はただ切ってしょう油でも塩でもマヨネーズでもまぶして食べ、大きいのは塩漬けしてからがよいとのこと。婆さまの声に素直に従います。

小さいのは言われたとおり。大きいのは三日ばかり塩漬けした後、味噌と麹を半々に混ぜて更に漬け込んでみました。ジップロックで空気抜いて冷蔵庫に入れておくだけなので簡単です。酒粕を用意して奈良漬に挑戦とも思いましたが初回はこの程度が宜しいかと。でも大成功です！ただの和え物も漬物も簡単に美味しい夏の一品になりました。

声ききて 天地人かな 風涼し 致雨

