

小ネギと豚肉の炊合せ

細いネギが好きです。先週の聖護院大根を求めたときに目についた小指くらいの細めの小ネギ（浅葱？）がとても美味しそうでした。京都にでも住んでいれば九条ネギと言うところでしょうけれども、ネギの種類は見た目では分かりませんが、美味しそうかどうかは見た目で見分けるものです。

今回はこのネギを使って「炊合せ」を試してみようと思ったのです。炊合せというからには薄味で仕上げるというのが暗黙の了解というものですよね。で、使う調味料は自動的に白だしと薄口醤油となります。普通、小ネギの相手と言えば油揚げでしょうが、それほどコジャレてもないので、ここはありものの豚肉を道づれに。いつもお馴染みの味道楽（そばつゆ）では色が濃くなるし甘味がつくので今回は使いません。甘味が欲しければすき焼き風にすれば良いのであって、ここはあくまでも薄色とサッパリと素材の味を楽しむ仕上げとゆきたいところです。ですが薄口醤油がないのに気づき買い出しに行きました。この手間を省いては所願満足とはならないのがものの常。「なぁに、濃口を薄めて使えばよいじゃないか」なんては料理を知らぬオトコのたわ言、薄めたって濃い色はそのままなのです、残念ながらネ…

この薄口醤油と白だしは、思いの外に塩分があることを念頭において調味します。ネギの白いところ → 青いところ → 豚肉 の順に鍋で炊いて器に盛り付けるだけです。普段はネギと豚肉を分けて盛り付けるなんてことはしませんが、今回は「炊合せ」の感じを表現するために、それぞれを炊いて盛り合わせてみました。薄口醤油の色と並べた食材のかしこまった感じと相まって、上品な仕上がりになりました。

でもこんなしたら料理が冷めてしまうのでは？ そう思われますよね、その通りです。冷めます。だいたい砂糖を抑えた薄味の料理なんて、出来たてをザックリ盛ったって直ぐに冷めてしまうと思います。ですからこういうものは冷めることを前提にした味付けで、熱々を食べることは諦めてしまいましょう。料理屋さんで小鉢に出されるものだって思い出せば冷めてますものね。だから、大丈夫、大丈夫ですってそのように覚悟を決めてしまえば、ゆっくりと落ち着いて美味しくいただけますよ。

煮冷ましやつゆだくにしてひとり膳 致雨

