

## 帆立のヒモ

ホタテのヒモが売っていました。今回は200円ちょっとでしたが、100円くらいでも売っています。こういうものは売り場を丁寧に見ないと見過ごしてしまいますが、当たり前のものを買ってばかりでは、食卓に変化がなくなってしまいます。活用しましょうね。いつもヒモは二杯酢で生のまま食べますが、コロナ下でもあり万が一にも体調を崩さないように煮て食べることにしました。いろんなことにも影響が出てくるものです。

二杯酢で食べるときは、塩で揉んだあとに、包丁でこそいできれいに仕上げますが、今回は煮つけなので塩もみだけで済ませます。洗って並べてから三等分にして準備完了。あとは醤油・日本酒・砂糖・生姜で仕上げるだけ、あっという間の調理です。このときに日本酒を入れすぎてしまい煮汁が多くなってしまったので、ヒモを煮上げたあとに、大根といんげんを残り汁で煮てみました。こんなことで図らずも料理が二品できてしまったわけです。

臨機応変っていいものですよね。調理が愉しくなってきますよ。

しかしながら今回は一品増やすために、大根を切ったり、炊き上げる時間を考え、全体を急がなければなんて思ってホタテを煮あげる火加減を強くしてヒモを硬くしてしまいました。まぁこんなこともあります。次回の教訓にしましょう。いいんです、乾燥したヒモを使ったといえばいいんですね。でもこの次は、やはり二杯酢にしよう！

