

## 塩モツ

しょう油や味噌だけがモツの味ではありません。たまには塩モツも良いものです。

本来は鍋でしばらく煮て、柔らかくして食べるモツですが、近ごろ流行の脂ベツトリのモツでしたので、ていねいに取り除きました。昔はこんな脂なんて食べなかったものです。人間でいえば腹の出たオッサンの内臓脂肪ですよ！? そんなもの旨いものなんですか？ 脂を取るのをめんどくなくなった焼肉屋を取材した TV 番組が拡めてしまった悪しき流行なんだと信じて疑わない私ですが…私だけですか？そんなこと言うの。私は皮下脂肪のほうの肉についた脂は大好きですが、この内臓脂肪はエネルギー源とは別物の肝臓を悪くする脂肪です。ただの流行には充分気をつけましょうね。

で、その内臓脂肪を取りのぞいたら、量が半分以下で煮たらもっと少なくなっちゃうと思ったので、フライパンで炒め煮のようなものを作りました。

生モツに、白出汁 + 酒（焼酎） + 塩少々 + にんにく + 醤油数滴で和えて味をしませる。こんなものでも化学調味料は使いたくありません。

あとは焼くだけです。量が少なかったなので、味は少し濃い目にしておいたのと、煮るのではなくて焼いたので、とても硬くて、なかなか減らずに、これだけで本日の一人酒宴には充分なものでした。

