

とうもろこしご飯

いまの時期、よく道端で「とうもろこし」の無人販売があります。お店で買うよりも新鮮で安いので嬉しくなります。蒸かしても、焼いても、生でかじっても、何にしても旨いのです。念のため言いますが、生で食べるのは、色の白いナンチャラという種類しかダメだなんていう人がいますが、それはウソです。何の種類だろうが、新鮮なものならばOKなんです。時期の内にいろんな食べ方をして、今年のとうもろこしを堪能しましょうね。

さて今回は、とうもろこしご飯です。想像しているよりも美味しいのです。

- ① 生のまま包丁で身と芯を分ける
- ② 米はいつもの分量(日本酒適量と塩を入れる)
- ③ 2合でもろこし一本宛
- ④ 残った芯の部分も一緒に入れる
- ⑤ 炊く

これでできあがりです。芯は食べるわけではありませんが、とうもろこしの香りがいっそう引き立つような気がします。また日本酒のせいなのか、米がシャンとしたうえに、とうもろこしのツブツブ感が際立って、これはこれで逸品だなあ~と思えるものになります。

余談になりますが、蒸かしたとうもろこしを長さ方向に3等分にし、芯が多少つけたままの感じで削ぎ切りし、てんぷらにします。こうすると芯も美味しく食べられますので、試されると、話のタネにもなりますので一興です。私は蒸かしたとうもろこしを食べると、なぜか母親のことを思い出します。あたたかくやさしい味なのですよね。

