

## ズッキーニの天ぷら

雨続きだった盆休み、ごくわずかな晴れ間に植木屋のまね事で庭木を小さく刈り揃える程度しかできなくて、気がくさくさしていました。それで秋の気配の感じる休日に、クルマに乗って、人のいない高原にでも行ってみようと思い立ちました。行った先はホントに何もなくて清々としていましたが、ようやくのことでそば定食などと書いてある店を見つけて飛び込みました。蕎麦は乾麺を茹でたものでしたので、「やっぱりなぁ〜、こんなものだよな」なんて、飛んでいる虫を払いながら思っていたのですが、ここで発見したのです。なかにズッキーニの天ぷらが入っていたのでした。はじめはキュウリの天ぷら？なんて驚いたのですが、ズッキーニでした。食べてみると思いのほか旨いのです。何というか、『透明感のある味と適度な食感』が目からウロコ状態です。蕎麦はイマイチでしたが、このお店に飛び込んだことの幸運を喜びました。今あるものを楽しんで感謝できるなんて素敵なことではないでしょうか？ 小さな発見で、これからの食事が楽しくなるなんてネ

これでまた巡り来るズッキーニの季節には、愉しめるものがひとつ増えました。来年の自分に申しおくりできることがあるなんて、「生きる気力」にもなりますよね。

忘れないように、さっそく作ってみました。天ぷら粉と小麦粉(てんぷら粉だけだと片栗粉で揚げたみたいなの、不自然なパリット感が嫌いなのです)を混ぜて、冷水(氷も3個ばかり入れて)でサクッとゆるめに溶いて揚げってみました。衣を薄めにするのが、コツです。

具材のズッキーニは短冊・丸と厚い(5mm)・薄い(3mm)で作ってみました。短冊型で5mm程度が良いようでした。トウモロコシは生のまま軽く揚げってみました。生でも食べられるものなので、軽く揚げる程度です。やりすぎると弾けるので要注意です。

塩を軽く振っていただきます。

