

ズッキーニの漬物

前回にズッキーニの天ぷらを作ってみましたでしたが意外な食感に味をしめて、今回は漬け物を作ってみました。味と食感を試すのが今回の目的なので、漬け物といっても、軽く塩を馴染ませて一晩おいただけのものですし、ショウガなどの他の食材は混ぜていません。

結果はやはり漬け物に最適の材料だということが解りました。天ぷらのときに書きましたが、『透明感のある味と適度な食感』の言葉どおりのズッキーニです。クセのなさがこの食材の良さなんでしょうか？見た目キュウリの白っぽいヤツなのですが、全然別物です。他の材料と一緒に塩もみしても邪魔にならないし、かといって埋没せずに全体の食感を引き立ててくれそうです。

買っては見たものの、使う機会のないままになりそうなズッキーニですが、以外に我々の日常の食べ物に応用できる便利な野菜なのです。キュウリのようなものではなくて、立派にズッキーニです。これを機会に是非、便利な野菜として見直してあげましょうね。

