

新ショウガの醤油漬け

TVを見ていたんです。どこぞのショウガの産地の人が新ショウガを刻んで醤油に漬けるというのをやってました。以前に醤油と砂糖で『新ショウガの醤油煮』を載せましたが、生のままって思いもしませんでした。産地の人やっているのだから旨いに決まっていますよね。半分いい加減に見ていたので、TVのとおりではありませんが、作ってみたら、やはり出色の味でした。

煮て作ったものよりも、新ショウガの爽やかな風味が好ましく、酒の合いの手に、ご飯の箸休めにうってつけです。けれどもガツンとくるというのではなくて、品良く爽やかな風味です。食感もやさしい感じで、穏やかな気分になります。新ショウガの酢漬けなんてのもありますが、醤油漬けを自信をもってお勧めいたします。あなたが想像しているのとは、おそらく違うものになりますヨ。

ショウガを箸先程度の太さに千切りして、ソバツユ+醤油+水 で調味し漬け込むだけ。翌日から食べられます。少しでも長く持たせるならば、水を沸騰させてから冷ましたものを使用することです。ソバツユや醤油は火に掛けないほうが、ショウガの爽やかな味を損なうことはありません。昆布やカツオ節の出汁を足すなど論外、ショウガの味、醤油の味だけを生かして作るのが身上です。為念！

先週のズッキーニも新ショウガも意外に持ちの良い野菜ですので、たくさん作り置きするというよりも、小さい保存容器に少しづつ作って食べるのも、何やらゆかし〜みたいですよ。

夕立の風や生姜の喰あはせ 素覧

