

千成瓜のみそ和え

千成瓜（隼人瓜）のみそ和えです。味噌和えですが、要は漬け物の塩もみの代わりに味噌をまぶして同様の効果を狙ったもの。『味噌が旨けりや、みな旨い』といった超簡単浅漬けです。これにショウガを入れたって鷹の爪を入れたっていいのですが、味噌だけで十分旨いのです。ですから余計なことは必要ありません。売っていたら買う、その手間だけです。

① ピーラーで皮を剥く ②半分に切る ③長さ方向で2~3mmに切る ④味噌で和える

これで終わり。作ったとたんから食べられます。ですから、『売っていたら買う』ことが重要なんです。意外と売っていたって買わないものなのですよ、うり、なのにね。

余談ですが、『うりにつめあり、つめにつめなし』（瓜に爪あり爪なし）との言葉がありますが、これはじつに重宝な言葉だと思っています。爪の字を書くときに、必ずこころのなかで言っていますものね。子供のころに母に教えてもらいました。その時のこと、一緒に必ず浮かんできます。こんな人知れぬおもいでも、自分の裡では大切ないろどりです。

