

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。『味噌が旨けりゃ、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、なのにな。

余談ですが、『うりにつめあり、つめにつめなし』（瓜に爪あり爪に爪なし）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。その時のことも、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。

