

あさりのキムチ和え

先日、マーケットの入り口で北海道海産物のお店がありました。毎度同じようなものが並んでいるんですけど、それでもついのぞいてしまうのです。北の豊かな海産物への憧れなのでしょうか？ はじから買って食べてみたいなんて思うのですが、なにせいい値段なんですよ。それで買わないことの方が多いのですが、今回は「あさりのキムチ和え」が目にとまり、つい買ってしまいました。でもキムチ物って意外に当たりはずれがあって難しいんです。甘いもの、酸っぱいもの、ニンニク味が生過ぎるもの、化学調味料満載のものなど、意外に好みにあいません。酸っぱいものは乳酸発酵のため本格モノの証だなんて言われたって、コチラの口には『おごっとさん！』（お御馳走様→おごっそさまの転・山梨富士五湖地方の俗言）なのです。もう結構！言い換えれば『要らない！』という意味です。まったくミもフタもないいい方ですけど、喰えないものは要らないですものね。今回買ったキムチ和えはあと味が残りすぎる化学調味料満載モノでした。それでダメもとで、ザルにあけて水で洗い流し、日本酒ををかけ回したのち、『むーひ』で和えてみました。むーひはキムチの素のなかでは自然に感じられるお勧め品ですが、これが大正解！おいしく完食いたしました。

こんなことの後、マーケットをのぞいていたら剥きアサリが売っていたのです。量からすれば北海道物産店のより身も大きく、量も多いくらいで、かたや@850、かたや@180でした。で、例のごとく ①日本酒でかるく洗って、②むーひをかけて、③漬け物用粗切り一味をかける これだけです。

こんなんでも出来合い品よりも安く旨いものができあがります。以前にキムチの素そのものを自作しようと何回か挑戦しましたが上手くいきませんでした。いまのところは「むーひ」で我慢してますが、いずれ再挑戦したいと考えています。



むーひ

