

鍋

さて、秋田でははや雪が舞って寒さもひとしおです。それで鍋でもしようと思いました。ですがこれは、なに鍋と呼ばばよいのでしょうか？ いわゆる「ちゃんこ鍋」ってやつは、具材に肉と野菜は一緒にしないのが原則なんだそうです。その伝でゆくと肉と魚が同居していますので、ちゃんこではありません。ということは寄せ鍋でしょうね。でも、お店なんかで通りいっぺんの寄せ鍋なんかを出されると何だかイマイチな感じがして残念な思いがするのは私だけでしょうか？ 『止せ！そんな鍋！』なんてネ。なんだかとっても残念なお話でドウモスママセン。で、寄せ鍋という名称は私的には封印をしておりますので、今日のお題は、ズバリ「鍋」なんです。

鍋料理って具材以前に、鍋そのものの役割って大きいと思いませんか？ ちょっと色気のある浅鍋とか、完全一人用の小鍋など、鍋の気に入ったものがあれば、鍋料理はもう上手くできたも同然な気がします。心がけていると陶器屋さんなどでステキな鍋に出会えるかもです。「割れ鍋に綴じ蓋」っていいますもんね…きっとありますよ、あなたにお似合いの鍋！

例のごとくに、鰹とアゴの煮干し&昆布で出汁をとって、うす口醤油で味を調えます。後は好きなものをいれて煮えた端から食べるだけです。野菜をいっぱい食べるのって、肉をいっぱい食べるのと違って、食べ終わったときのお腹の張り具合が全く違います。なんか健康的に食べたなって感じがうれしい食べ物です。

また余談ですが、ちゃんこ鍋って鶏肉が多いのは、二本足で立っているという縁起から。ですから昔のお相撲さんは、四つ足の動物は食べなかったそうです。

