

## 海鮮三種キムチ和え

例のごとくマーケットをぶらついていたら、とてつもなく小さな帆立稚貝とツブ貝の切り落としがあったんです。先に載せたアサリむき身のキムチ和えにこの二点を追加したら、味の深みと食感の違いから、さぞ滋味豊かなものができるだろうと早速計462円のお買い物をし、いそいそと家路につきました

まづ帆立稚貝を熱湯に入れ口が開いたところで即ザルにあけて冷まします。テーブルに座って小さいスプーンで一粒づつ帆立を取り出します。こんな一手間もどんな味になるんだろうとの期待感があるからこそ、好きこそ根気の源なんですよ。ツブの切り落としは更に小さく切ります。それとアサリ、これらを日本酒でかるく洗ってから、「むーひ」をかけ回し、漬け物用の粗切り一味唐辛子をかけてからザッと和えるだけです。

さて結果ですが、アサリだけのときよりも、数倍も旨い海鮮キムチ和えが出来上がりました。三つの違う味と食感によって、高級な売り物になるほどの出来栄です。酒のおつまみにも、ご飯のお供にも手離せない食卓の色どりになりました。和えるものは何でもOK、おそらくは野菜三種でも良いのではないのでしょうか？

これは、もとの「むーひ」が重要な役割をしていると思います。アミノ酸も使用しているようですが、まあ自然の味に近いものに感じられます。○屋のキムチの素より断然おススメです。

この「むーひ」って何のことだろうと思って調べたら、韓国の「舞姫」(ムーヒ と発音) のことのようにです。赤い衣装の舞姫なんでしょうね。ついでに知ったことですが、虫刺されの薬「ムヒ」は、「無比」のことですって。効き目無比！爽快無比！と言うんでしょうね。その単純明快さは比類なきもの、ビックリですよ！

