

きのこ鍋

またまた焼き直しのような鍋物ですが、今回は「キノコ鍋」です。マーケットで売ってるキノコをできるだけたくさん入れてみるなんてのも贅沢の極みですが、まあ良くあるキノコくらいは入れてみたって怒られはしないだろうと思ってみるのです。

出汁のみで味をつけないつゆで煮てみました。味噌で味付けするとまるで味噌汁でものね。これにポン酢・ゴマ醤油ダレなど、一味、七味好きなだけ入れてのが楽しいです。

こういうやつは酒を味わいながらなんてより、具だく、汁だくで、ご飯にのっけで食べるのがいい感じ。最後に具材やつけダレが残れば、みんな一緒くたにしてしまったって、なんの不都合もありません。明日朝のオジヤにしたってみそ汁にしたっていいんです。

キノコって冷凍すると栄養分が増すなんて聞きますけど、ちょっとクドイ味になるのが残念なところ。一番いいのは暇なときに天日干ししてとっておくのがいいんじゃないかと思っています。こんなこと書いていたら、この鍋にキクラゲをもどして入れるのを忘れていたのを思い出しました。乾物の活用法も日常的にしようと思いました。

かごめかごめだんだん春の近くなる 横井 遥

