

ゲソかき揚げうどん

人にはこの食べ物はこの取り合せが一番うれしい！！！なんてものがあります。思い出もかきなって、もはや侵すべからざる神聖さと憧れを備えているものだってあるんです。今回の「ゲソかき揚げうどん」！なんて心そそられる呼び名でしょう。かき揚げはあってもゲソ入りなんて意外にないんです。実はこれ、高校生のときに昼に食べに行っていた食堂の看板メニューだったんです。二軒あった食堂で一軒はゲソ入り、もう一軒はゲソなしですから、ゲソ入りの店に行くに決まってますよね。うまかったなあ～

普通の天ぷらと違って、ゲソ入り、特にうどんに載せる天ぷらは、念入りに火を通さなければなりません。かき揚げの中までカラッと揚げてあることが、うどんの汁の中で溶けてほどけたときに、香ばしい香りを放ち旨さの素になります。他の具材も玉ねぎ・ニンジンも衣も軽やかにとけて、出汁と一体化するんです。

立ち食いうどんのように天ぷらを丸く揚げなくて筒揚げの道具を買ってきました。これがあればアセることなくゆっくり天ぷらが揚げられます。下が網になっているものは厳禁です。天ぷらが取れなくなりますからね。何回か失敗して初めてうまくゆくことって、あきれるほどたくさんあるんです。

余談ですが、このかき揚げ天を、うどんではなくて天丼に使用するときは、揚げすぎではいけません。この場合はしっとり仕上げて出汁つゆに絡ませること、これがウマさの基本です。ですから立ち食いソバ屋で天丼を食べてもイマイチうまくない理由なんです。天ぷらだって臨機応変なんですね・・・

