

ワラビたたき

「灯台下暗し」とはよく言ったもの。恥ずかしながら我が家の屋敷周辺で色の良い柔らかなワラビが採れるのを去年の時期の終わりころに知りました。採れるのは日当たりの良い急斜面で、いわゆる「日陰のワラビ」ではないのですが、色も濃くそこそこの太さのものが難なくとれるのです。

私はこのワラビをたたきで食べるのが好きです。アクを抜いたワラビを1cm程度に切り、味噌を混ぜて包丁で細分するようにたたきだけでできあがります。色の濃いワラビをたたくと粘りが出てきますので、トロツとした舌触りと、小さく切れたワラビの食感が楽しめます。ご飯にのせて食べると、ワラビの旨みと味噌の清涼感が口中と食道にも爽やかに拡がります。

「ミズたたき」は皆さんよく作られるようですが、「ワラビたたき」なんて知らないなんて言う方もたくさんいます。簡単にできますのでお試しください。

