

みそ汁

なんて言うことのないみそ汁です。なんですけれども作り方次第で、てんで味が違って来るんですよ。今回は「平茸のみそ汁」です。みそ汁の美味しさは、具材の味と香りが汁に溶け出て、出汁と絶妙に調和することです。ですが皆さん、よ〜く思い返してください。具材の味と香りって、しっかり感じていますか？ニンジンとジャガイモの千切りのみそ汁で例えれば、具材を食べたときにこそ、ニンジンだのジャガイモの味を感じますが、みそ汁にその味と香りが出ていますでしょうか？意外と出ていないんですよ。考えて見れば豚汁だって翌日のほうが野菜の味がしみ出て美味しくなっているもの。

それでみそ汁は作ってすぐに食べるというのをやめました。

①出し汁に具材（今回はキノコ）を入れて煮る ②火を止めて、一晩置く ③食べるときに、味噌を溶く

②のひと手間をいれることで、まるで違うものになります。マーケットで買った平茸ですけど、馥郁とした香りがみそ汁を飲むときに香ります。そして飲むと、さらに芳醇な味が口中に拡がります。ひと晩をかけるというひと手間が生むゆとりの味、こんな時間のかけかたも齢を重ねればこそなんです。若いころには、時間がなくてせっかちで、こんな手間をかけるなんて夢のまた夢のことでした。人生って、上手くできていますよね。

何故 俺に 味見をさせる きのこ汁

章／毎日新聞川柳

