

## ごぼうの素揚げ

酒をたしなむのに肴を何にするのかは、何の酒を飲むのか以上になかなか重要な決定事項です。ここになにが並ぶか、どのように手をかけたかなどによって、おのずとその酒膳の格調が出てこようというもの。山海の珍味を盛り込む腐心よりも、日常の蔬菜をながめながら、今自分の身体が欲するものを、手軽ですが、こころをこめて造るなんてどうでしょう。

- ①細ゴボウを一本・皮付き
- ②5 cm程に4本(長さ方向でさらに4切)
- ③残りは斜め輪切
- ④薄めたソバツユに漬込む(気持ちだけでそんなに染ませない)
- ⑤小麦粉をていねいにまぶし、はたく
- ⑥少量の油(1 cm程度)で揚げる
- ⑦お好みで塩少々

一回で食べきれぬ量だけにする、作りすぎても湿気るだけ。下味と揚げ色は薄く品よくイメージします。ゴボウの切り方で食感もまったく異なるので、楽しみも2倍です。ついでにカボチャも揚げました。こちらは小麦粉もまぶさず完全な素揚げの簡単調理です。

質素ながらも ただよう「仙界の興趣」。 いかがでしょうか、こんなひとりあそびって

塵外の酒肴になさんごぼう引く 致雨

