

ばっけみそ (ふきのとうみそ)

根雪が溶けると、「ふきのとう」が、すでにいるのです。やっと待ち望んだ春が来ました。“あの雪を どこへ押しやり ふきのとう” 昔、この仕事の許可がおりた時に、いただいた句です。冬から春へ、季節の変わり目を真っ先に食す「ふきみそ」です。

春のほろにがさを、そのまま感じるために、オトコの料理っぽく、あえてアク抜きもせずに、そのままいっちゃいます。日本酒のアテに、ご飯に載せて、冷奴に載せて、お湯に溶いて即席汁にも、しばらく楽しめる春の幸です。



① ふきのとうを洗って



② タテに切って



③ ヨコに切って



④ ナベに入れる



⑤ 火にかけながら、日本酒と砂糖でしんなり程度に



⑥ みそを混ぜて完成



日本酒は、ふきのとうを焦がさないためとコクをだすために少量でOKです。砂糖は入れ過ぎないほうがおいしいですよ。

写真の砂糖は少し多いように見えますが、実際、多かったです。でも砂糖入れ過ぎたら、またふきのとうを採ってきて、刻んで入れればイイデス！！

そうなのっ!?