ミニデイ　第８号 平成 30 年 11 月 1 日　発行担当（中町）吉野　誠

今後の予定
11 月 2 日（金）　中町台所

おとこの台所・中町だより

お料理は左端から時計回りで
①豆もやしと牛肉の炊込みご飯
②いかときゅうりのサラダ
（中華風味）
バナナのベーコン巻き
（スペイン風スナック）
鮭の味噌チーズ焼き
③お麩と溶き卵とネギの味噌汁

■　松茸怖い

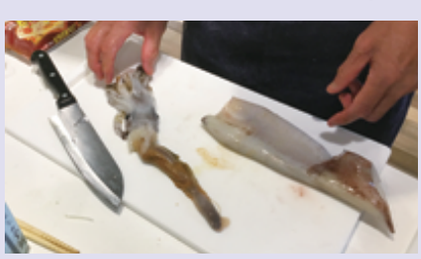
学生時代（昭和 45 年）に、先生の田舎に行ったときに、食べきれないほどの松茸が出てきて、最初は大事に少しずつ火に炙って食べていたものの、最後には鶏鍋の中にエリンギを入れるような感じで食べたのです。

この経験があって、松茸の季節になると、松茸づくしのおもてなしを思い出します。現代版の「芋粥」とでも言えるような体験でした。今でも、松茸が山のように出てきているという話は、定かではありません。

■　イカの皮むき

10 月の料理のメインイベントは、イカのワタヌキという予告があった。イカの胴に手を入れて、内臓を引きずり出す、極刑をやらねばならない。

刃物で一刀のもとに楽にさせるというのではない。臓物をえぐり出すのだ。哀れ、一杯のイカは、手際が悪いため、途中でイカスミが潰れて、怨念のあまり手と言わずまな板と言わず、スミで 周りを黒く染めたのだった。



この後は、裏包丁を入れて所定の長さに切ればと思っていたら、薄皮をは ぐのだという。まさに生皮をはぐ、インディアンが白人の顔を剥ぐということを思い出した。

この皮を剥ぐというのが厄介で、爪で表面をこそいでもなかなか剥げない。陽に焼けた皮膚をすっと剥くという感覚がゼロである。イカの身に密着して、絶対に離れられない有様である。

こんな状態でも、何とか皮むきの処理が 10 分もかかって終わったら、あら不思議、イカは真っ白な姿に変身。学んだことは、皮むきという後処理の 大切さで、こういうことに不向きな方は、皮をつけたままのイカを食するの がよさそうです。

◆ 編集スタッフからのお願い／楽しい情報誌を目指して、全員参加型を期待します。

私の食レポート　吉野 誠

■　郷里、富山の「鱒寿司」

当然、我が家でも「母親の味」として受け継がれて来ました。

富山県の地形は、天然の生簀と言われる富山湾に、標高 3000m の立山連峰から養分いっぱいの水が流れ込みます。そこで育った美味しい鱒を使った富山のお土産です。

「鱒寿司店」は市内に10 軒以上もあり、お店毎に「伝統の味」を守っています。味付けはもちろん、切り身の厚さや並べ方など、素材と秘伝の方法で作り続けております。

丸い木枠に笹の葉で包まれて、厚みも 1 段～2 段と用意されています。放射状に包丁を入れ、人数に合わせて小分けして食べられます。