

ギョウジャニンニクの酢みそ和え

http://northern.blogzine.jp/land_of_pioneer/2007/04/post_b37f.html からギョウジャニンニクの酢みそ和え 打ち合わせを終え自宅に帰ると、郵便受けにタッパーウェアらしきものが入っていた。近所の知り合いからのお裾分けらしい。おー、ギョウジャニンニク！ 北海道の春の味覚と言えばコレ。ジンギスカンやBBQでパワフルに油炒めもイイけれど、フト数日前に届いた諏訪泉の純米吟醸がアタマをよぎる。うーん、日本酒にはやっぱり「おひたし」だべサ。そう言えばこのところ血中日本酒濃度が極度に低下している。と言うのも、年始めから関わっている仕事が大詰めを迎え、心身ともに余裕のない日々が続いて いたわけで、晩酌どころじゃアリマセンでした（ってまだ過去形で語れる状況じゃないけど...）。ま、世間一般はゴールデンウィークに突入するわけだし、今日くらいは息抜きしないとネ。さっそくお湯を沸かしギョウジャニンニクをサッと茹でる。1本拝借して味見をすると、茎のぬめりとシャキシャキした歯ごたえがタマラナイ。油炒めのように 向こう三軒両隣までギョウジャニンニクを炒めてるコトをアピールするような強烈な香りはないけれど、深く静かにズシンと香ってるし。こりゃ鯉節&醤油より、酢みそ和えかも。サッサと方針転換し、ちょっと疲れ気味ってことで酢を多めに効かす。ドロっとかけて「ぬめっ シャキッ ズシン」と味噌のコクと後味サッパリ を楽しむ。 諏訪泉は新酒だったので味がちょっと堅めだったかも。我が家の定番、吾妻嶺の純米美山錦をぬる爛でいただく、ギョウジャニンニクの野太さと美山錦の優しい甘さがこれまたタマリマセン。いやー、杯が進む進む。もしかしてこのぬめり感と強い香りに酢みそ和えが合うってことは、ニラのおひたしにもイケルのかも。時間を置いて堅さのとれた諏訪泉ともども次回の宿題ですな。うーむ、「息抜き」のつもりか「骨抜き」にされちゃったというオチでした。どんと晴れ（笑） そういえば明日4月29日はあの山崎ワイナリーの新酒が（札幌市内で）発売になる日だ。去年は暑い日が続き優秀なブドウが収穫できたそうなので、いつもに増して期待できそう。大好きなケルナー（白）の出来やいかに。う、イカンイカン。さすがに明日も息抜きって訳にはいかないよなぁ....。