

食あれば 楽あり

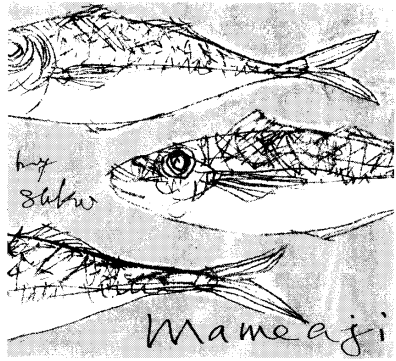
小泉 武夫

豆アジ(鰯)は体長7〜8センチほどの小さい魚で、今が旬である。おいしく、そして栄養があり、その上安値であるので食べなきゃ損、損だ。

そこで、デパートの魚売り場に一山状態に盛られて売られていたのを買ってきた。ちょうど20尾で、いずれもピンと体を張ってヒカヒカに光っていて、目は真ん丸でくっきりと輝いている。

食へ方は決まった。喰いしん坊の我が輩、5尾は刺し身に、7尾は空揚げに、8尾は南蛮(なんばん)漬けにすることとした。先ず刺し身は、頭を落とし、腸(わた)を抜き、それをさっと淡い塩水で洗ってからゼイゴ(トゲトゲの綿状の皮)を去り、あとは三枚におろして出来上がり。

次に空揚げは、片栗粉を軽くまぶしてからそのままを180度の油でこんがり、じつくりと揚げて、全体がパリッとしたら出来上がり。今度は南蛮漬だ。今日は嬉しい料理で忙しい。ゼイゴを取ったアジを水洗いしてから水分を拭きとり、軽塩、コシヨウをして小麦粉を全体にまぶす(余分な粉ははたき落す)。それをやや低めの油(160度)で5〜6分ゆっくりと揚



画 北谷しげひさ

調理三味、それぞれ絶妙

豆アジ

げ、一度取り出す。次に、180度の温度に上げた油に再びアジを入れてからっと揚げ、すぐに三杯酢(酢3、醤油1、砂糖1)に漬け込む。三杯酢には、5センチの長さに切ったネギをフライパンで焼き色がつくぐらいに焼いたものと、赤唐がらし(種を除く)を輪切りにしたものをあらかじめ入れておくと万全。食べる時はアジとネギを器にとり、漬けた三杯酢を浸るぐらいにかけ、赤唐がらしを散らして出来上がり。

ではいただきますと、先ず三枚におろした刺し身を食べた。薬味はもろろんおろしたショウガで、それをアジの身の上に軽くのせ、醤油にチョンと付けて口に入れて噛んだ。身は歯に添えてコリコリとし、噛んでいくと漬(つぶ)れていってテロテロとなり、そこから濃厚なうま汁と優雅な甘み、脂肪からのコクなどがトロトロジュルジュルと湧き出してきて、それをショウガのピリ辛と醤油のうま塩っぱみが囃(はや)し立てて絶頂な妙味であった。

次に南蛮漬を食べた。一匹丸ごと頭の方からガブリ、といった。アジは、胴体の半分から二つに分かれ、口の中に入ってきた上半身をムシャムシャと噛むと、先ず口中に三杯酢の甘ずっぱい味が広がり、次に歯で潰された身から濃厚なうま味が流れ出してきて、衣からはペナペナとしたコクがトロトロと溶け出してきて、そこに唐辛子のピリカラが攻めてくるものだからたまらない。ああ、うまいわ、うまいわ、うまいわよってな

ことになってしまった。最後までとっておいた空揚げは、焼酎のお湯割での肴にしたのであったが、パリパリとした歯ざわりと香ばしい匂い、そしてうま味と油からのコクは、焼酎に実によく似合

って味覚極楽となった。(発酵学者・文筆家)