

謹 弔

次の会員がご逝去なさいました。謹んで哀悼の意を表します。

正 木 昭 夫 氏 岩国市医師会 6 月 8 日 享 年 92

編 集 後 記

妻より早く家に帰ることが続き、夕飯の準備をする。

病院帰りにスーパーに寄って食材漁りをする。おお！宇部沖でとれた太エビがあった。何時からか近所のスーパーは普段バナメイエビしか置かなくなった。バナメイエビは確かにプリプリはしてるけど、味はあんまりないよ。それよりもずっと味が濃い太エビということで、ちょっと小ぶりだが取りあえず 1Kg 程買う。合わせるのは今日はアボカドにしよう。あとは・・、家に台湾ピータンがあったのを思い出す。定番のピータン豆腐でもということで、味が濃そうな絹豆腐と松の実、香菜（シャンツァイ：パクチー）を買う。メインディッシュは肉でも焼くか。

家に帰ってすぐにエビをゆでる。におい消しにセロリの葉っぱ、ベイリーフ、夏みかんの皮なんぞを入れる。ゆですぎないように注意。熱いうちに頭としっぽを取り、殻を剥く。ミソがあたりに飛び散る。掃除をしないと怒られるな。それにしても小さくてめんどくさい。「こんなに小さくてなにが太エビだよ」と悪態をつきながら殻を剥き続ける。妻が買ってくるのを嫌がるわけだ。殻を剥き終わったら臭みを取るために少量のジンをかける。ジンはタンカレー No.10 しかないぞ。ちょっともったいないと思いつつ、だれかから聞いた「料理に使う酒は惜しんで安物を使うと碌なことにならない」を思い出し自分を納得させる。松田のマヨネーズ辛口で和えて、半分潰したアボカドと合わせる。仕上げに小豆島の有機エキストラバージンオリーブオイルをかけて出来上がり。バジルでもあったらもっと良かったのに。

次はピータン豆腐。台湾ピータンと豆腐、松の実、香菜を合わせるだけ。見た目は悪いが少しぐちゃぐちゃにした方がうまい。ポン酢と花椒醤をちょっとかければ一丁あがり。台湾ピータンも花椒醤も山口市内で手に入るようになった。普段の食べ物はネットで買うより、手に取って買いたいもんね。

シャンパーニュは花椒醤と相性が悪いから今夜はソーヴィニヨン・ブランで。また原稿を書けない夜が来る（笑）。

（常任理事 中村 洋）