

## おいしい佐藤君

三春

野菜をしつかり摂ることは案外難しい。野菜サラダは簡単だが単調になりがちで飽きがくる。そんなサラダも、脇役次第で新鮮な気分と味わいを楽しめる。

例えばアンチヨビと大蒜のバーニャカウダソースもいいが、作るのはちよつと手間。「作る」の言葉が恥ずかしいほど簡単で美味しいのは平野レミ考案のディップソースだ。

いまや一風変わった料理家の印象が強いけれど、タレント・平野レミとの出会いはTBSラジオのワイド番組「それ行け歌謡曲」(一九七〇〜七九年)だった。パーソナリティを務めるのは愛川欽也、見城美恵子、羽佐間道夫など、出演は久米宏、平野レミ、柳家小三治、林家木久蔵、三遊亭小遊三など、錚々たる顔ぶれである。彼女は「ミュージックキャラバン」というコーナーの担当で、次に流れる曲が男性歌手のものか女性歌手のものを当てるゲームになると、「男が出るか！女が出るか！」と、けたたましく叫んでいた。

当時の私は結婚したばかりで上池台のアパート住まい。結婚は独立解放の旗印とばかりに家を出たものの、鼻のつかえるような2Kでの貧乏暮らしは退屈極まりない。仕事を再開するまでの数か月間、ラジ

オは私の癒しだった。

話が横道に逸れた。ディップソースに戻ろう。このソースの材料の覚え方がいかにも平野レミらしくて面白い。

「おいしい佐藤君が味噌の当番じゃん！」

これさえ覚えておけば、何を入れるんだっけと頭をひねることもない。放り込んで掻き混ぜるだけ。

おいしい：オリーブオイル(大匙1)

佐藤君：砂糖(大匙1)

君が：：：黄身(1個分)

味噌の：：味噌(大匙1)

当番じゃん！：：豆板醤(少々)

ドレッシングと違ってディップはトロリとしているので野菜と絡みやすい。少量で野菜の味を引き立ててくれるし、豆板醤がアクセントになって食もすすむ。

八つ割りのキャベツ、大根、セロリ、人参、胡瓜、何でもかんでも大胆に盛ってディップを添えれば、野菜不足なんぞどこ吹く風！