

ゴボウの味噌漬

浜田 道雄

バンコクの息子が珍しく日本の通販から吟醸酒の五本セットを送ってきた。大喜びですぐに飲むことにしたのだが、折角の酒だ、何か美味しい肴が欲しい。そして思いついたのは、先日どこかの居酒屋で飲んだときの「ゴボウの味噌漬」だった。

近くの店に出かけて行って探してみたが、あの「ゴボウの味噌漬」は売っていない。あるのは「醤油漬」ばかり。醤油漬にはあの味噌の芳醇な香ばしさはない。だが、やむを得ん。その醤油漬を買い酒は飲んだが、やはりピンとこない。せっかく貰ったいい酒なのに、こんな肴じゃいかん。そう思うとますます「味噌漬」が欲しくなる。ならば自分で作るか、そう決めるとすぐに準備にとりかかった。

まずは漬け床作りだ。タツパーに昆布を敷き、味噌をたっぷりと載せる。味噌は濃厚な味と香りの八丁味噌にしよう。これに味噌、砂糖、酒、酒粕も加えてよく混ぜる。そうそう唐辛子もたっぷりと入れなきゃ。

つぎはゴボウだ。市販の味噌漬はヤマゴボウ（注）を使うが、こちらのスーパーや八百屋ではそれは手に入らない。それで普通のゴボウで我慢することにした。なるべく細めのものを選んで買い求め、五センチほどに切りそろえた。太い部分は二つ割るか四つ割りにする。

切りそろえたゴボウは酢水に晒し、さらに一分ほど湯搔く。これはアク抜きと同時に漬かったときのゴボウの歯ざわりをよくするためだ。そしてこれを味噌床に漬け込めば、二、三日後には香り高い「ゴボウの味噌漬」を楽しめるはずである。

三日後「味噌漬」は仕上がった。早速味見する。うん、噛むとコリコリとして、味噌の香りが口いっぱい広がる。

「いいじゃないか！ あの居酒屋のよりもズーツと美味しいゾ！」

試食させた家族の評判もなかなかいい。売り物になるとおだてる。だがそれは無理だろう。これを作るに経費がかかりすぎている。なにしろ私の労賃だけでも時給「ウン千円」だからね。

一人暮らしのころには、好きな酒肴はよく自分で作った。だが長男一家と同居してからはあまり台所には立っていない。だから今回の「ゴボウの味噌漬」作りは久々の自作料理であり、「生きがい」を感じる作業でもあった。ただ残念なのは、「ゴボウの味噌漬」ができるまでに、息子がくれた酒は五本とも飲み尽くしてしまっていたことだ。

（注） 市販の味噌漬が使う「ヤマゴボウ」とは山菜として食用にするキク科の「モリアザミ」、「オニアザミ」などの根であって、

ヤマゴボウ科の「ヤマゴボウ」ではない。本物のヤマゴボウは有毒だそう。