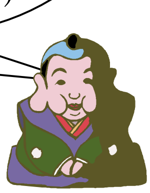
2009年師走大雪

会員のみなさんへ

障害者医療問題全国ネットワーク事務局

まいど、番頭です。

師走に入りますます寒くなりました。二次障害をもつ身にとってはつらい日々が始まっております。さて、これからの時期お魚を中心に旨いものが目白押しなのですが、ここはあえて野菜で行きます。それはレンコンです。

ところでレンコンの穴の数って多少例外はあるにせよ大きさに関わらず8個で岩国産のものは9個だそうです。良かったら数えてみてください。レンコンのお料理の範囲は広く煮れば筑前煮には無くてはならない存在だし土佐煮にもできる、炒めてきんぴら、焼いてステーキ、蒸してはすりおろして蒸し団子、火を通さなくてもサラダに酢の物、柿なますとまさに酒の肴になる為に進化したお野菜かと。逆にいうとレンコンのお料理にはお酒がないとレンコンに失礼だし、これからの寒くなる中、冷たい泥沼の中に浸かって収穫している農家の人たちに失礼ではありませんか。ところでこのレンコン、てんぷらにする時に熱の入れ方で味が全然変わります。火を軽く通した場合はさくさくとした歯ごたえになり、火を良く通した場合、その食感はもちもちとしたものとなります。その違いを楽しむのもまた一興かと思いますよ。このレンコン、ビールにも合うし焼酎や御酒にも合うまさにマルチプレヤー。さらに付け加えれば和菓子や洋菓子の素材になるようです。そしてレンコンチップというのもありますねっ。

(番頭の独り言)