

## 梅煮野菜の温麺

「そのメニューは誰のもの？」



- ① 鍋にオリーブオイルと潰したんにんにくをいれて火にかけます。弱火でじっくり香りをだして。玉葱、セロリ、ナス、ズッキーニ、赤と黄のパプリカを順に入れてゆっくりかき混ぜながらソテーします。合間にほんの少しずつ塩をいれていくと、野菜から水分が出やすくなりますよ。
- ② 全体にしんなりしたらかつおだしをヒタヒタよりちょっと多めに注ぎ、酒、黒糖、ナンプラー、醤油、みりん、そして梅干しを丸のままとローリエを入れ、鍋にフタをして弱めの火加減でゆっくり煮込みます。ラタトゥイユはスープなどを入れず、野菜から出る水分を活かす調理法ですが、うどんと絡めたくて、もうちょっと汁気の多い感じを目指しました。20~30分でたぶん出来上がりです。味をみて整えてください。
- ③ うどんを茹でてる間に、大葉、ミント、茗荷をみじん切りに、万能ねぎは小口切りに。
- ④ 茹であがったうどんを冷水で洗い、もう一度さっと暖め直して（うどんを茹でたお湯を捨てずにボールなどにとっておいて）よく水気を切って、お皿に盛りつけて、たっぷり梅煮野菜をかけて、その上に③の薬味を乗せてできあがり。（さらにその上に乗っている黒いものは、梅干しを少し甘く煮直して黒ごまをまぶしたものです）

梅煮野菜の温麺という絶対思い出してしまうお客さんがいます。だってほんとうに何度もオーダーしていただきましたから。たぶん初めの5回ぐらいは連続で。しかも食べ終わるのがめっちゃめっちゃ早いという特長まであるから印象に残らない訳がない。さぬきのほうでは「うどんはエスプレッソで」というのはほんとうですか。噛まずにズルッと。喉越しを味わうもんだって。そんな噂を聞いたことがあったけど、おお、これが、それか！と思うような食べっぷりでした。

こんなふうそれぞれのメニューにそれぞれの顔っていうか、どうしても思い出してしまうお客さんがいるものです。それはやっぱり繰り返し頼んでくれる回数や特長ある食べ方によるところが大きいのかな。

うすいカツレツ、ソース別でねとか、さばみりん干しのサラダをぜったいパンに乗っけて食べるとか、ししゃものパバド包みを必ずおかわりするとか（最後のはデザート替わりだそうです）、すごく記憶に残っちゃいますね。いつも「そのメニュー」を頼んでくれるお客さんのこと、厨房では「ささみ兄さん」とか「カツレツ君」とか「サバの女王」なんて呼ばせてもらってました。もちろん愛をこめて、ですよ。

完成度よりも瞬発力が売りのウィークリーメニューはなんとなく私が所有者という感じがしますが、レギュラーメニューに関しては、私が生みの親、順が育ての親、そしてそれぞれ顔が浮かぶお客さんへ、すっかり所有権は移行しちゃっているような気がするのです。今、そんなふう確信したら、なんか心がふんわりしましたよ。

梅煮野菜はフレンチというラタトゥイユ、イタリアンというカポナータを和風にアレンジしたものです、っていうとなんか寂しい感じがしてしまうのですが（笑）、白ワインビネガーの酸味の代わりに梅干しを使ったら、さらにたくさんの野菜をさっぱりと食べてもらえるんじゃないかな食欲のない時だって、と思っつつくったものです。ナンプラーと梅干し、これがまた合うんだよね。

玉葱 1/2個  
セロリ 1本  
ズッキーニ 1本  
ナス 3本  
パプリカ（赤・黄） 各1個  
梅干し 6個ぐらい  
にんにく 1片  
オリーブオイル 大さじ3杯  
塩 適宜  
かつおだし ヒタヒタより少し多め  
酒 大さじ3ぐらい  
黒糖 少々  
ナンプラー 大さじ2ぐらい  
醤油 大さじ4ぐらい  
みりん 大さじ2ぐらい  
ローリエ 1~2枚

うどん（細めの乾麺を使ってみました）  
1人前70g見当  
大葉、スペアミント、茗荷、万能ねぎ 少しずつ  
梅干し（水と砂糖と酒で煮たもの）、黒ごま



細めの乾麺、茹で時間4分30秒が有難い



トッピングに欠かせない香りの薬味