

MIX ピクルス

「食物で占う人生は。。」



- ① 野菜を食べやすい大きさにカットします。ボールにカットした野菜とにんにく、アニスシード、ピンクペッパー、鷹の爪、ローリエを入れておきます。アニスシードの強い香りを選んでみましたが、お好みでいろいろ試してみてもいいでしょう。
- ② 鍋に水、酢、砂糖、塩、ナンブラーを入れて沸騰したら火をとめて、①のボールに注いで、野菜をていねいにかき混ぜます。表面をリードペーパーなどで覆い、冷めるまで室温で。密封容器に移し替えたら冷蔵庫へ。



左から鷹の爪、ローリエ、アニスシード、ピンクペッパー

「食べもの、何が好き」と聞くといろんな答えが返ってきます。肉！野菜！魚！あるいは白いごはん！うどん！パン！というように、種目別みたいな答え方をする人もいれば、寿司！焼き肉！スープ！というふうに調理別みたいな答え方も。あるいはほんとうに答えに困っちゃって「いやあ、なんでも好きだし、食べられないものはないんです」と言う人もけっこう多い。

でも、どの答え方にもやっぱりその人らしさが滲み出ているような気がします。

私はかつてじっくり考えた結果「ナス」と言っていた時期がありました。料理をしごとにする前のことです。もちろん今でもナスはどう料理しても美味しいなあと思っているし大好きであることに間違いはないのだけれど、私の人生、そんな簡単なものではなくてきてしまいました。トマトと深めた絆もあるし、鳥らっきょうを見つけるとシッポを振っちゃうし、アボカドに関してはそうとう変態的な関わりもして来た、みたいなね。。野菜だけでもそんなです。

そもそも野菜があればいいという感覚でもなくて、肉も魚も海草も豆もまんべんなく食べていたいほうです。バランスを取りたがる傾向の食生活が普通になっています。たとえばお寿司！大好きですが、毎日つづいたとしたら（そんな贅沢ありえないけど）やはりまず野菜に飢えてくるだろうし、ラムの匂いが恋しくなるでしょう。

そんな今の私にあらためて聞きます、「食べもの、何が好き」。。ガリが好き！ああ、好きなんだなあ、ガリ。新生姜の甘酢漬。お寿司屋さんでは申し訳ないほど何度も盛っていただいて。それでもほんとはもっと食べたいのを我慢している。いろんな国の料理が好きで、いろんな食材を自由に使って料理するのが好きで、肉も魚貝も豆も海草も野菜も大好きだらけ、なのに、今ここまで生きて来ていちばん「ガリ」って、どういう意味なのか自分でもよく分らないのです。だけど、うすうすそこに何か私の料理を、性格を、解く鍵があるような感じもするんですね。答えが出るのはずうっと先のことでしょけれど、面白い自分に会えそうな気がします。

今年も新生姜、いっぱい漬けますよ。

さて、MIXピクルスの話をせずすみません。有機野菜をトラックいっぱい積んでやって来てくれる八百屋のなおちゃんとおしゃべりしながらみつろう旬の野菜。面白いピクルスになるのは何かな。基本的にはオクラ同様に生のままで、蓮根や人参、カボチャはさっと湯がいてから、ひとつのボールにいっしょに入れちゃって、熱いピクルス液を注ぎます。けっこういろいろいっしょで大丈夫。でも新生姜だけはやっぱり単独じゃないとだめな気がして、いっしょに漬けてみたこと、一度もありません。特別扱いでも最良でもなく、そういうものなのです。

パプリカ 赤黄各 1/2個
セロリ 1/2本
カリフラワー（写真はオレンジフラワー） 4房ぐらい
蓮根 5cmぐらい（カットして酢をいれた湯でさっと下茹で）
にんにく 1片
アニスシード 小さじ1/2
ピンクペッパー（ボアブルローズ） 小さじ1
ローリエ 1~2枚
鷹の爪 1~2本
水 300cc
純米酢 40ccぐらい
きび糖 大さじ3弱
塩 大さじ2/3
ナンブラー 小さじ1ぐらい（塩だけで作ってもいいですよ）



柔らかい味の純米酢、ラベルもかわいい