

オクラのピクルス

「旬を無視してごめんなさい」



タケハーナがオープンしたのは暮れも押し迫った12月22日、冬真っ盛りの日でした。カウンターのどこからもよく見える特等席にピクルス瓶がダーンと。「あれ、なんですか?」「オクラなんですよ」そんな会話を夢想して、冬なのに夏野菜。旬の食材を使うというのはとても大切にしたいことなのに、レギュラーにもしたいという欲望に負けて、つまりはスタートダッシュから輸入もののオクラを使ったのです。

このメニューに関しては、もうひとつ心痛いところがあって。そもそものそもそも、このオクラのピクルスは私の思いつきじゃないのダ。本屋さんで立ち読みしていたハーブ料理の本のなかで見つけちゃって。ちょうど夏真っ盛りのある日のことで、すぐに真似したくなりました。これは美味しいなあ! 食べた友人たちもですが、なんといっても私が気に入ってしまいました。このけっして甘くないピクルスを齧りながら、なかなか出て来ない一品目を待ってもらうなんていいじゃないですか。そうして「ちょっとごめんね」をいつも抱えながら、小さな改良を加えながら、この愛しい一品は18年間レギュラーメニューのいちばん上にずっといることになってしまったのです。

ご存知の通り、国産のオクラが出回るのは春から秋。沖縄から始まってどんどん北上して、夏は安くて立派で嬉しいかぎり。そして秋の気配が漂って来る頃になると、タイやフィリピンからの輸入物が出て来ます。この秋口と春先の年2回、国産と輸入ものがスイッチする時がね、悩みの時。このころの国産オクラの値段は旬の時の2倍もしてしまうけど、輸入ものはかなりお得です。国産を手にしては(一人前5本でえーと、はあ。。飲食店で稼ぐのはたいへんだなあ) 輸入物の手にしては(おくらって日本語で書いてあるよー買ってあげなきゃ〜)とか毎年恒例の胸の奥のひとりごとが繰り返されたのもこの季節です。

途中、ずいぶんたくさんのお客さんにせがまれて、このレシピを走り書きで渡したものです。

- ① オクラのヘタというのかガクというのか(写真を見てくださいね)をうすくクルンと剥きます。こうするとヘタのあたりも残さずに全部食べてもらえると思ったからそうしました。そうやってもそこを残す人がいたけれど、18年間でたぶん30人もいないくらいだから、薄く剥くのは成功したと思います。そして洗ってザルにあげておきます。
- ② 鍋に水とお酢と塩と砂糖を入れて火にかけます。沸騰したらニンニク、粒胡椒、鷹の爪を入れて火を止めます。これがピクルス液。ここでね、いちおう味見をするのですが(塩と砂糖を間違えた! なんてこともあるかも知れないし)この味見が一番したくない味見でした。やってみてください、ぜったいプハッとむせちゃうから。
- ③ ボールにオクラとディルを入れて、そこに熱いままのピクルス液を一気に注ぎ、オタマなどを使って、全体よくよくかき混ぜます。

これで出来上がりです。オクラがピクルス液から顔を出さないようにキッチンペーパーなどで覆ってそのままに。冷めたら密封容器に移し替えて冷蔵庫で保存します。

どれくらいで食べられるようになりますかとよく聞かれました。実は冷めたらもういいんです。私はこの浅漬けが好き。でも1週間以上たったほうが好きという人も多はず。ああ、それからオクラを食べ終わっちゃった後のピクルス液を捨てられないってよく聞きました。それを湧かし直してもういちど漬ける、というのは感心しませんが、「飲む」っていうのはどうだろうと聞かれた時は「いいかも」って答えておきました。

あとで知ったのですが、オクラのピクルスはメキシコあたりの出身らしい。やはり本屋さんで立ち読みして知りしました。



ヘタのまわりをくるりと剥く



ディルのフレッシュな香りが大好き

オクラ 10袋
ディル 3~4本
にんにく 3~4片
鷹の爪 4~5本
粒黒胡椒 大さじ2

純米酢 1カップ
水 9カップ
塩 70gぐらい
砂糖 ひとつまみ

