

前回は、たんざく切りについて詳しく説明したが、今回は細切りと、その仲間たちについて説明しよう。

まず、キュウリならキュウリを、十センチ長さの円筒形に切り、次に、それを、縦に幅四センチ五ミリに切り分ける。それを重ねて、同じく縦四センチ五ミリ幅に切っていけば、細切りのできあがりである。

この時、幅をもう少し広くして、一センチくらいに切れれば一般には細切りと呼ぶに棒状(スティック)に切ると言う。そして、長さをもう少し短めにそろえると、今度は拍子木切りと呼ぶ。

さらに、この棒状なり、拍子木なりに切ったものをそろ

吉田 清彦

アツな料理のカラクリ

◇12◇

野菜の細切りからナムルへ

えて小口から、同じ幅で今度は横に切っていくと、さいの目切りとなる。同じように、細切りにしたものを立方体にきりそろえると、あられ切りになり、せん切りを切りそろえると、みじん切りがでかがる。

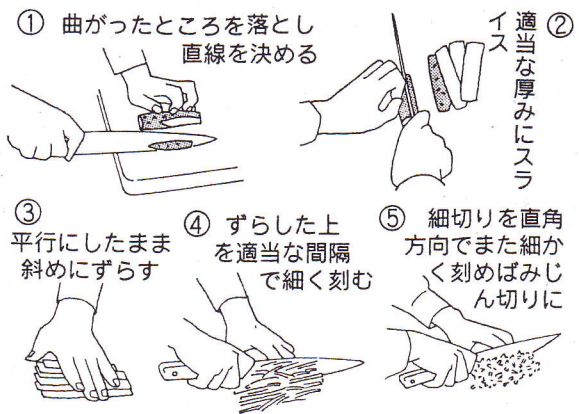
次に、細切りにした野菜を使った簡単な料理を紹介しておこう。

用意する野菜はニンジン中一本、キュウリ二本、モヤシ一袋などである。

しょうゆや酢加え 朝鮮風のあえ物に

ニンジンは皮つきのまま、へたとしっぽを落として五センチ幅の細切りにし、塩を加えた湯でゆがいたあと、水気を切っておく。

キュウリは、両端を一センチほどずつ切り落とし、へたの方は皮のところをさらに一センチほどむいたあと、まな板に並べて、塩を多めに振り、両手で



押えつけながらゴロゴロと転がす。これは板ずりと言って、こすると、キュウリの緑色がより鮮やかになる。そのあと、塩を水で洗い流して五センチ幅の細切りにしておく。

モヤシは、塩を加えた湯でゆがいたあと、水気を切っておく。

野菜の用意ができたらボ

ールに移して、しょうゆ、酢各大さじ二杯、ゴマ油小さじ一杯、一味唐辛子少々を加えて、軽く混ぜあわすと、朝鮮料理のナムル風のあえ物のできあがりである。

野菜は大根やホウレンソウ、春菊などでもよく、味づけには酒や塩、砂糖などを少量加えてもよい。また、調味料の分量は一応の目安で、好みでいろいろに変えられることとは言うまでもない。

(家事としての男の手料理主 宰)