

酒とパソコンと少々のミルク

手前味噌（てまえみそ）

牛乳豆腐をピンポン玉程度に丸めて、布巾で絞り、ガーゼに包んで塩麴に一晩漬けると大変おいしい。牛乳特有のほのかな香りがして、薄い甘みと塩と味のバランスが絶妙です。オリーブオイルを少し垂らし、白ワインとの相性がとても良い。

手前味噌ではありますが、この牛乳豆腐の塩麴漬けは自慢の料理のひとつです。もっとも、あまりにも簡単に出来てしまいますので、料理と言えるほどの物かどうかは甚だ疑問です。手前味噌とは自分で自分をほめること、自慢することの意味ですが、そこに発酵食品である味噌という言葉が使われているのが、味わいのあるところと思うのです。

ところで、昔は味噌というものは各家庭で作るもので、代々伝えられる秘伝の味であったようです。我が家でも婆さんが味噌作りをしますが、その娘である妻はその技を未だ受け継いでいませんが、最近になってようやく「味噌作りを習っておこう」などと言い始めています。

手前とは自分のこと。自分で作った味噌を自分でほめる。そんなことから、手前味噌という言葉は生まれたようです。

今は自分の家で作ることは少なくなった味噌ではありますが、伝統的な発酵食品として、醤油とともに。我が国の家庭には無くてはならないもので、ひとつの文化を作っているとも言えるようです。

現代の食生活に欠かせない発酵食品であるヨーグルトやチーズは市販品を食べるのが一般的ですが、新鮮でおいしい牛乳が手に入る酪農家の皆さんは自分で作ってみてはどうでしょう。とくにチーズは作り手によって風味が独自のものとなると言われていますので、各人は我が家のチーズを自慢する。まさに手前味噌の標的に

なるのでしょうか。

酪農家の皆さんがお互いに我が家のチーズ自慢をするなんて素敵ですね。

私もチーズ作りにチャレンジしたいところですが、チーズ作りはなかなかハードルが高くて手が出ません。牛乳豆腐の塩麴漬けあたりでお茶をにごしている始末ですので、偉そうなことは言えません。



牛乳豆腐の玉を味噌に漬けたものも、また違った風味を持ち、美味です。1週間程度漬けたものは味がやや濃くなり、焼酎によく合います。

今月号から、このコーナーを書くことになりました。牛乳のこと、牛のこと、経営のことなど、肩がこらない話を書きたいと思っています。お付き合い下されば幸いです。

牛乳豆腐の塩麴漬けの詳しい作り方は、ブログでも紹介していますので、そちらも見てください。

ごんべの辛抱レシピ

<http://sinbou-recipe.blogspot.com/>

田舎暮らし | 酒とパソコンと少々の野菜

<http://toresa.blogspot.com/>

(成光昭男)