

☆スペシャルホワイトスープ

私にとっての白いスペシャルスープは、「酒粕」で作る「粕汁」です。

「酒粕」は日本酒を作る工程で、仕込んだもろみを压榨した後に残る板状の固形で、私の幼少の頃は、酒屋さんの御用聞きの方に頼めばタダで貰えたものです。私の祖母はそれを火鉢の網であぶり、砂糖醤油をつけておいしそうに食



べていましたが、酒の香りが強烈で子供には食べられたものではありませんでした。現在は近所のスーパーに売られていますが、「成城石井」に売られているものは特別すばらしいです。近

所のスーパーのものより少しだけ値は張りますが、有名な酒蔵のものや、運が良いと大吟醸酒から出た酒粕が売られたりしています。上品な香りがたまりません。

私が粕汁と出会ったのは、高校を卒業して京都のお寺へ入ってからです。粕汁をわかりやすく説明すれば、「トン汁」や「けんちん汁」の醤油・味噌の調味料を酒粕に代えたものと言えるでしょう。ただ酒粕だけでは味が締まりませんので味噌などを加えて味を調えますが、あくまでも味の主役は「粕」なのです。年明け後のお寺の行事のお接待には大抵これを出しますし、冬の関西の街中の定食屋さんには、大抵のお店に「粕汁定食」の張り紙があります。体が温まって安価で、亡き小説家の池波正太郎も大

阪黒門市場の定食屋でこれを楽しんだようです。私が生まれ育った岐阜にはほとんど馴染みがありません。

最初、私は子供の頃の強烈な香りの記憶があり食べることができませんでした。年を積み重ねて京都の湿っぽい冬の寒さを肌で感じつつ



好きになっていったように思います。

現在、私は朝のお味

噌汁を味噌と酒粕を半々の分量にして作っています。粕汁のようなお味噌汁のような宙ぶらりんのようです。出汁は「干しシイタケ」と「切干大根」と「高野豆腐」と「刻み昆布」です。ここでワンポイント！ もっと使いましょう。乾物は具にもなりますが「戻し汁」もそのまま使えば栄養満点で美味しいだし汁となります。これらを前の晩から水に浸しておけば、朝は味付けするのみで短時間で出来上がります。また酒粕が乾物類の個性的な味香りを一つにまとめてくれているように思います。

酒粕はお腹の調子を整えてくれます。酒粕の中の酵母菌が熱を



加えることで死に、その死骸

が腸の善玉菌の良い「餌」になるからだとあるお年寄りから聞いたことがあります。本当なのかわかりません。私が試した経験では、「干しシイタケ」との相性が抜群である気がします。朝トイレに行ったら毎日ビックリするようになると思いますよ。お試しあれ。 俊徳丸