

COCOMじゃないし

—東京は国の首都
なので世界各地から
おしゃレでウマイ物
が沢山集まっている
喜ばしい街だ

今は故郷の
鹿児島在住
の私だが

前は東京に
住んでいた
事もあった

その東京在住10年間で
私が見つけたウマイ物
ベスト3に入るのが
紀文の「魚河岸あげ」だ

おしゃレか
どーかは
ビミョー
だがな

見た目は
がんもどきに
似てるけど
味はもつと
クリーミーで
ふわふわの…

鹿児島じゃ
見た事ないけど
ぜひ見つけて
食べてみたい

友人M

無かった

すごく遠い
スーパーに
行ってみる

無かった

少し遠くの
スーパーに
行ってみる

無かった

家の近くの
スーパーに
行ってみる

そもそもわが県は
テロ支援国家とかじゃ
ないし 同じ日本だし

てゆーか紀文の製品は
戦略物資じゃないし
輸出制限品目に入っ
てないし

：もしかしたら紀文の
魚河岸あげは戦略物資
輸出管理機構の統制下
にあるのかもしれない
鹿児島は東京から
すごく遠いので
迂闊に製品を輸出
したらCOCOM
禁止違反とかに
問われて…

地域格差のシワ寄せが
こんなところまで…

いや
もっとよく探せば
絶対にあるって！

友人のM君は
あきらめの悪い
女だった

そして数日後

見つけたぞっ
魚河岸あげっっ

山形屋のデパ地下で
プレーン味見つけ！

そこは盲点
だったな〜

あきらめの悪い女Mは
執念でそれをゲット

魚河岸あげ探索の
旅も遂に終了か？

↑鹿児島で一番
大きいデパート

とゆー訳で
本日は簡単な
煮物を作って
みよう！

おーっ!!

〈材料：2人分〉
人参…1本
干し椎茸…6枚
だしの素…少々
塩…ひとつまみ

魚河岸あげ…4個
砂糖…大さじ1
醤油…大さじ2
みりん…大さじ1
料理酒…大さじ1

干し椎茸を水に浸してもどす
もどし汁も使うので捨てない



人参は5ミリくらいの
厚さの輪切りにする

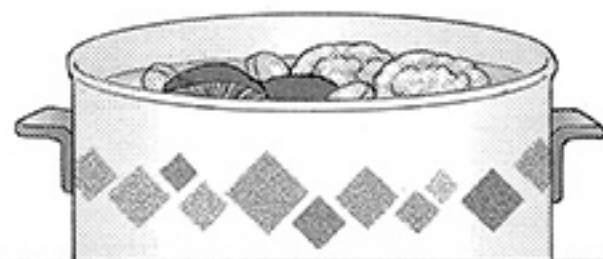


もどした椎茸の
石突を取る



もどし汁600ccを
鍋に入れる
足りない時は水を
加えてから火にかけ
人参と椎茸を入れる

砂糖・みりん・料理酒・塩・
醤油の順で味付けをする



沸騰したら火を弱め
魚河岸あげを投入して
15〜20分程 煮る
人参に火が通ったら
完成

実は

魚河岸あげのプレーン味も好きだけど
たまご味はもっと好きなので 今もなお
探索の旅は密かに続いている……