トマトの冷製パスタ

おうち時間に家庭菜園を始めた方が多いようですね。
岡野さんもそのひとり。
ベランダ菜園のバジルを活用した
暑い夏でも食欲をそそる一品です。
スパゲティより細いフェデリーニやカペリーニと呼ばれる
ロングパスタが手に入れば食感の違いを試すのも楽しいかも。

トマトの冷製パスタの作り方

材料（2人分）
トマト…完熟2個
スパゲティ…細めのもの200g
オリーブオイル…大さじ6杯
バジルの葉…6枚
ニンニク…ひとかけ
塩…適量
コショウ…適量
レモン汁…小さじ2杯

作り方
1.トマトを1cm角に切る。
2.ニンニクはみじん切り、バジルは大きめのみじん切りに。
3.ボウルの中で1、2にレモン汁を加えオリーブオイルで和える。塩コショウで味を整え冷蔵庫で冷やす。
4.ゆでたスパゲティを氷水で冷やし、キッチンペーパーでしっかり水気をとる。3のボウルに入れて和える。

ステイホーム中にベランダで育てたバジル。

イタリア国旗カラー。よく和えて冷蔵庫へ。

子ども時分の夏休みの朝は、ラジオ体操からはじまった。渋々起こされるとランニングのシャツに着替え、ビニール紐を通したスタンプカードを首からぶら下げると、ゴムぞうりを引っかけ近所の公園へと走った。第2体操はなんだか振付が格好悪いなぁなどと思いながら、ぎこちなく体を動かし終えると、セミの抜け殻を集めたり、オシロイバナの笛を鳴らしたりしながら帰宅する。

すると畑でトマトをもいでくるよう頼まれる。蚊に刺されながら青臭い葉をかき分けかき分け、よく熟したものを摘み取る。なかには熟れすぎてなのか、裂けてしまったものも混ざっている。それらをトマトジュースにして飲むのが夏の朝の定番だった。味もすこし青臭く、ハチミツを混ぜてごまかした。料理に使いきれない量がとれてしまうからだったのだろうが、今にして思えば贅沢な朝ごはんだ。

暑さで食欲のない時期、さっぱり冷製パスタはいかがだろうか。ささっと作れてキャンプでのお昼にもおすすめ。沢水でよく冷やした白ワインとやれば文句なし。

レシピ制作・料理・撮影・文
岡野 朋之
うまいつまみを求めて世界をさまよい歩く。その実、国内・海外問わずハードな長期山岳縦走取材をもこなすカメラマン。年頃の娘を持つ父でもある。

デザイン・イラスト＝寺沼 麻美　編集＝小宮 華寿子