

おつまみ銀杏の作り方

材料(2人分)

銀杏…適量

塩…適量

作り方

1. 銀杏を茶封筒に入れる。
2. 封筒の口を何回か折り、しっかりふさぐ。
3. 電子レンジで30秒程度加熱。
4. 段、うす皮をむき、かるく塩をする。



弾けなかった実はハサミなどを使って割る。

弾けはじめたら加熱をやめる。



今年はどんな紅葉が見られるだろうか。

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。

盛りのピークはそれほど長くなく、そもそも色づきの当たり年、外れ年というのがある。夏の間の気温や日照条件などによつて紅葉の色づきや、進み具合が大きく変わり、木々にとつてはいわれない評価を下されるのだ。

ピークを迎えてすぐ出かけれ

秋も深まり山の木々が色づき始めるに、山雑誌などの依頼で紅葉の取材もスタートする。紅葉の撮影はタイミングをはかるという点において一番難しい取材といえるだろう。

ばいいようなものだが、取材チームのスケジュール調整があるのでそうもいかない。天気予報や紅葉の進み具合を予想しながら、出かけた先で燃えるような山肌に出会えたときは、その美しさにレンズをどこに向ければいいのか、わからないほどだ。そんな紅葉の美しい時期に出回るのが、銀杏。旬に限らず年中手に入る作物が多くなった今でも、銀杏はこの時期にしか出回らない。秋の訪れを教えてくれる味覚のひとつだ。



おつまみ銀杏



黄葉したイチョウから落ちるオレンジ色の実。

その果肉の中にある種が銀杏です。

新鮮な銀杏の翡翠色、モチモチした食感、ほろ苦さ。
レンチンで簡単に食べられるなんて今夜の晩酌が楽しみに。

しかし美味しいからといって食べ過ぎには注意です。
中毒症状を起こしかねないのでほどほどに。