

今日の給食は、めかじきメンチカツ、ひじきサラダ、コンソメスープ、ご飯、牛乳でした。「かじき」と聞くと、反射的に巨大まぐろを追い求め世界の海を渡り歩いた松方弘樹さんを連想します（そうか?）。本日の「めかじきメンチカツ」は、気仙沼魚市場に水揚げされためかじきをメンチカツに仕上げたもの、表面はさくっと、中はふんわりとして、くさみもなくとてもおいしかったです。パックソースが付いたのですが、揚げ物を醤油でいただくのもいいですね。「目玉焼きをソースで食べるか?醤油で食べるか?」（塩コショウ派の方もいるか?）に匹敵するような永遠の命題かもしれません（ちなみにわたくしは、目玉焼きにはウスターソースですね。魚肉ソーセージと玉ねぎを炒めてウスターソースで味付けた料理も大好き。アイ♡ウスターソース!）。ちなみに「メカカレー」はご存じですか（なんか強そうなネーミング。『メカゴジラ』みたい）?気仙沼では昔からめかじきがたくさんとれたので、肉が今のように出回っていなかった頃は、カレーにめかじきが入っていたそうです。この頃、この「メカカレー」に再び熱い視線が注がれているとか?「メカカレー」押しの食堂やカフェもあるようです。今度食べてみたい。

