

251. タチウオ（押寿司）

兎にも角にも、当魚、白胡麻との相性がすこぶる好い。白胡麻なしでさえ、持ち合わせる上質の脂を十二分に堪能できる好い素材であるが、あれば必ず入れるし、入れた途端に入れないよりもその好きが一桁繰り上がる。白胡麻の香ばしさがタチウオの脂とマッチし、この上ないクリーミーさを演出する。それが一桁向上と表現せざるを得ない所以。



では、わざわざ押寿司にしなくても、握りでいいんじゃない？と仰るかもしれないが、手を媒介し、白胡麻そのものおよび、その風味が違うネタの握りに付着する理由から、握りには不向きであると心得ている。逆に押寿司でいけない理由は、見つからない。

もう一つの工夫。皮を柔らかくする理由から軽く鰯酢を施してある。握りの場合、同じ理由で皮に包丁を入れたり、焼霜（炙り）にしたり、皮の部分を少なくして削ぎ取るようネタ取りするが、やや浅めに鰯酢でめると、なぜか、より脂が引き立つから不思議だ。これは、皮が柔らかく咀嚼し易くなることに起因するように思える。皮が好いのだろう。

こんな押寿司に出会えなくて「自分で作っちゃえ」と試みた。皆様方には是非とも召し上がっていただきたい「逸品」と自信をもってお勧めする。出来れば、石川県産で。