

## 255. いわしの羽衣

主役が大根であるから「内水面・野菜類」のカテゴリーとした。旬は、当然「冬」となる。お鮨などは握ったこともない20年以上前、「こんなあったらいいな」と薄切り大根と鰯の酢メの鮨を思いついていた。その頃の構想は、大根の桂剥きと酢メまたは鮨酢メ鰯との間に柚子を挟み筒状に握り込むことであった。今回、漸く試作・試食の機会に恵ま



れ試行錯誤を繰り返した結果、20年以上前の原点（当初）の構想が好いと結論に至った。見た目はもとより美味しさ（味）が20年以上前のイメージ通りとなったことと、食べたこともない「記憶」が保持されていたことに、自分ながらも不思議でならない。

実際製造するにあたり、手間はかかるが、この組合せの好き・美味しさを皆様方と共感できると思うと、作り甲斐がある。その手間を製造工程の工夫によって、平易な作業レベルに落すことが量産化の肝となる。供給が先か需要が先か。この「いわしの羽衣」を知る人がいない中、共感していただくには、先ずは知っていただくこと。そのためには量産化や供給体制を準備することが必要であると先走って考える程、完成度が高い。大根と鰯の相性がすこぶる好い。ちなみに、今回利用の鰯は、「ウルメイワシ」でした。