

煮穴子

真穴子（マアナゴ、以下穴子と表記）の調理法は多彩である。お造り、白焼、蒲焼、天ぶら、煮穴子が当方の知るところ。お鮓に仕立てるなら煮穴子以外は考えられない。数ある伝統的な江戸前握り鮓の仕事の中でも欠かせないものの一つ。その出来不出来が江戸前スタイルを踏襲する鮓店の評価の指標の一つとして外せない。



大きさや前後、時季により、握り、押寿司、巻物など素材を余すことなく活用していくことが「すしセン流」となる。作る側のワガママを言えば、産地・時期・g数を統一した調達・仕入を望むところであるが、石川県産を中心とする方針の中、現実問題としてその理想を貫くと提供できる日数が極端に減ってしまうことが火を見るよりも明らかとなる。また、大きさや時期、産地により素材の成分の違いが仮にあったとしても穴子は穴子。調達した素材を見極め、その与えられた食材に対し最善を尽くすことが「仕事の本質」。もうこれ以上やりようがない最善の形式で提供することが使命。命を頂いているから。

いろいろと試行錯誤を繰り返した中、穴子の半分より頭側（前）は皮目を上に、半分より尾側（後）は身を上にした方が好ましいと決定した。これも「すしセン流」。

初出：2020/7/20公開 大人の食育書「45. マアナゴ(真穴子)」より