

268. このしろ羽衣

冬

この一貫、以前紹介した「いわしの羽衣」の展開形の一つ。詳細は、鮭のネタ・刺のネタ Vol. 8 「255. いわしの羽衣（ウルメイワシ）」の件を参照されたい。それら発想の原点は、かぶら寿司・大根寿司等に見られる必ずと言っても過言ではない大根・蕪の主演と青魚との組合せの相性の好きから握り鮭に展開応用したものとなる。主演と相性

このしろ羽衣 (鮓/大根/柚子)



が良いものとして、ニシン目ニシン科のニシン・マイワシ、同じニシン目のウルメイワシ・カタクチイワシ、他にブリ、マサバ・ゴマサバ等が挙げられる。何れにしても、どれも主演（大根役者ではない大根・蕪）との相性は、皆様方の知るところであろう。

この一貫の旬は、「冬」。大根が旬である時季となる。ちなみに「このしろ」は魚へんに「冬」の「鮓」どちらも「冬」に縁があるから必然的にそうせざるを得ない。

さて、その一貫の仕上がりについて正直に申し上げよう。鮭酢漬の大根と酢メの鮓と柚子だけで十分美味しい。酢飯の存在感が「なくても好い」レベルまでに希薄なのである。つまり、「わざわざお鮭に仕立てなくても」が第三者的な冷静な所見となる。なんとかお鮭として昇華できるよう、酢飯やネタのバランスを今後の研究課題としたい。