

あかいか 花湯霜

夏

石川県産のツツイカ目は、当ケンサキイカ、スルメイカ、アオリイカ、ヤリイカ、漁獲量が少ないもののソデイカ、なんとホタルイカもこの仲間に属する。

美味しさを比較することは、良い評価が与えられた対象を含め比較される全ての対象に対するの冒涇以外の何物でもない。美味しさの評価基準は、極めて曖昧であり、「あの時

ケンサキイカ 剣先烏賊(あかいか)



美味しかったのに今はそうでもない」の様に、時間軸によっても大きく左右する掴みどころのない人間様の恣意的より本能的な感知の一つに過ぎない。また、「命を頂いている」を噛みしめると、どの対象に対しても「いただきます」と合掌するしかない。

「あかいか」をどのように調理すれば、「これ以上やりようがない」レベルに引き上げられるのか、長年この時期（夏）幾度となく様々な施術を試してきた。その結果、一つの結論に至った。ベースは「赤（酒粕）酢飯」、「薬味は卸生姜」、「ネタは画像の様な花湯霜」の3点である。湯霜は、煮え湯に包丁を入れたネタを1～2秒くぐらせ、直ぐに氷水に投入するという施術を行っている。様々な試行錯誤の比較は、前段にある対象の比較ではなく手技の比較であり「冒涇」ではなく「成果」と認識していただきたい。