

270. 鰯の羽衣

冬

「ぶり大根」「かぶら寿司」の文脈を辿った延長線上の「鰯の羽衣」。鰯と大根（蕪）の相性の好さは、言うまでもなく前者2例が担保する。当鰯、ブリと薄切大根の鰯酢漬の組合せがそれに該当するのか試作・試食を実施した。結果「相性が好い」の結論。当然と言えば当然。いささか拍子抜けするほど当たり前の相性の好さであった。



しかし、お鰯一貫としての課題が見えてきた。まずは、大根（羽衣）。鰯酢の浸透具合が強く、鰯飯も併せた全体の鰯酢のバランスが強い方向へ偏ってしまったことと、水分量がドリップとはいかないまでも、若干水っぽい全体の仕上がりととなった2点。次にブリの部位。今回の試作・試食には、養殖物の腹身の部分を利用したが、十分理解している腹身の好さ（一つではない）が大根の個性によって覆いかぶさり、浮上させることなく、埋没させてしまった。次回以降、背身を活用し、ブリの個性を発揮させる工夫を施そう。

当一貫の旬は、「冬」に相違ないが、弊社の分類上「内水面・野菜類のカテゴリー」と位置付けした。なぜなら、主役が「大根（羽衣）」だから。「ブリ様、ごめんなさい。」一般的に嫌われているブリの側面を逆手に取った施術にて「好」転換を目指す。