

7. コウイカ 甲烏賊(すみいか)



◇撮影後のコメント◇

切れ込みと湯引きにて、甘さと柔らかさを増長させた。湯引きは10秒程度のベリーレアが好い。煮切醤油が良く似合う。ヤリイカの名残が僅かに残り、スルメイカ(麦いか)がまだ走りにもならない中、イカ類孤軍奮闘の実力者である。もっと人気があってもよい。寿命1年とのこと。合掌。

ある春の大型連休最終日に、大野の港付近の釣果偵察を兼ねて、金沢港いきいき魚市に足を運んだ。1巡目、挙動不審者の如くキョロキョロ目移りであった。2巡目、変質者の如く舐め回す様に見た。3巡目、漁色家の如くあちこちで物色し、店員さんから聞きだし漸く甲イカと丁貝の2種を調達した。他にも欲しいものがあったが、鮮魚介類である。1～2日中にそんなに食えない。すまぬ。ここは遠いので、やはり非日常である。すまぬ。

味は、甘味・旨味において淡泊であるが、それを補って余りある柔らかさ(歯切れの良さ)がある。地味であるが、とても良い仕事をしている印象。高評価にせざるを得ない。

大野の港近辺の釣果であるが、残念ながら皆芳しくない様であった。しかし、よいではないか、晩春の穏やかな日に家族で釣行、その貴重な時間を大切に噛みしめて欲しいし、お一人様も、日頃の葛藤を捨てる良い機会であろう。釣果はどうでもよいではないか。