

## 23. イイダコ 飯蛸

春



### ◇撮影後のコメント◇

握りにくいし、食べづらい。だが味は好い。酢飯との相性も味の部分で抜群だが、納まりは最悪。その固さで敬遠される方もいらっしゃるだろうが、あえて柔らかくしない。調理時間を長くすれば、柔らかさはそれなりに増長されるであろうが、その過程で風味・旨味が散逸してしまう。また、よく噛むことで美味しさが増長される世話の焼けるヤツ。

イイダコはこの時期にその名の通り、飯粒状の卵を持つ。卵が無いとその価値は半減するのであろうが、その身の部分の美味しさに変わりはないはずである。しかし、卵が無いとその価値は半減する。堂々巡りである。「コンフリクト」が発生した。「卵が無いイイダコは不味い」としてしまうと、その時期のイイダコが浮かばれない。ワシ(ら)は命を頂いているのである。「不味い」と断言してはならぬ。何か良い解決・解消方法はないか？これでどうだろうか「卵があれば、よりその美味しさが増す」で解決・解消されるであろう。もちろん秋の時期も好い。イイダコ様、これで手を打ってもらえないだろうか。

ある晩秋に爆釣の情報を耳にし、和倉に出かけたが釣果は0であった。どうやら時期を過ぎてしまっていたらしい。他の釣人も同様であった。翌週に落ちギスを拾いに能登島に足を運んだ。キスの仕掛けにイイダコが掛った。立て続けに3杯である。いやはや。