

25. ミズダコ 水蛸・水鮨



◇撮影後のコメント◇

安いし、美味しい。あまり人気が無いのが不思議。もしかして、安いから不味いの風評被害かもしれない。タコ類ネタの中で柔らかい方だ。写真は茹でたモノ、包丁による筋(状)切りの仕事をしなくても良かった程の柔らかさだった。どこかで書いたが、これも噛めば噛むほど旨味が増す食べる側にとっては、世話の焼けるタイプ。

この件について触れる前に、おすしの生産について考察することにする。一般的に物の生産は、ざっくり2つの生産方式に分類される。何か？答え：見込生産と受注生産。見込生産：牛モツ・大根・人参・牛蒡・蒟蒻を赤みそ主体の味付けで…間違えた。これは煮込み生産。基。売れるであろうと希望的観測を以って生産し、気合と根性で売切る方式。受注生産：その名の通り、注文を受けてから生産する。比較的単価の高い物が対象。どの形態のすし店も(回転寿司のレーンに乗っているもの・作り置きを除く)基本受注生産であろう。しかし、その仕込みは見込みである。「いしかわ旬の鮓だより」は完全受注生産を目指す。仕込みも受注分のみである。つまり、予約受注生産とする。ミズダコの話に戻す。タウリンが豊富である。タウリンの効用は、検索してみてね。加熱水蒸気による加工により、柔らかさと旨味・風味が欠落しないことを目指す。最高の物を出したい。