

41. マダコ 真蛸・鮚・章魚(いわだこ)

夏



◇撮影後のコメント◇

櫻煮が好いか、煮ツメを塗ろうか迷ったが、シンプルに茹でのプレーンで召し上がって欲しい。(印刷物や画像データは食べないでネ) 先ずは食感から吸盤のコリコリ感が好い。次に風味、マダコの独特の香りと酢の香りが鼻腔を混然一体と通り抜け、相乗効(好)果を発揮している。そして味、噛めば噛むほど、旨味が泉の如く湧き出る。

マダコが鮚ネタの中で、理不尽にもぞんざいな取扱いのされかたを見て、強く憤りを感じる。①消費者側からは、固いものは敬遠する傾向にある。だから人気がないし、注文しない、柔らかいものばかりを選択する傾向にある。②供給側からは、そこそこのものを安く提供しようとする心理で国外産の格安のネタを使用⇔産地が有名で高品質な高価なネタを手間暇かけて提供しようとする心理のジレンマの結果、人気がないのと安さを重視し前者を選択する傾向がある。「いしかわ旬の鮚だより」は、地元産で旬のモノを求められる方を利用対象者として想定している。ご利用の皆様が「ごめんね。今まで、敬遠して悪かった」と言ってもらえるような、県産のもので、旨味・風味を最大限引出し、かつその限りにおいて最高の柔らかさで、かつ鮚飯との相性を考慮したものを提供しよう。櫻煮がよいか、茹で・蒸して煮ツメを付けてがよいか、その他の調理法も研究対象となる。