

95. ヤリイカ 槍烏賊(やりいか・まついか)



◇撮影後のコメント◇

ヤリイカはケンサキイカ(赤いか)と同じヤリイカ(ジンドウイカ)科ヤリイカ属に位置し、当然姿も味もよく似ている。味は赤いかと比較して、やや淡いが、美味しいイカの一つであることに相違ない。柔らかさは、写真の包丁仕事が必要ない程であった。薬味は何かと迷ったが、結局赤イカ同様卸しように着地した。なぜかそこに必ず至る。(岩手産)

この時期のイカと言えばヤリイカである。漁獲も提供するに不足はないし、提供しない理由は何も見当たらない。主役になれないのかもしれないが、この時期の「いしかわ旬の鰯だより」10種10貫に不可欠な一品、否逸品である。大きいものは、当然生で、小槍は味付の煮イカか、湯通しはツメを塗って提供か、その可能性は広がる。適度な加熱はその柔らかさを発揮するし、生はその歯応えを堪能できる。ひと手間かけて、仕事を施した方が、よりヤリイカの好きさが引き立つのかもしれない。状況に応じて、臨機応変に対応しよう。何れにしても、その美味さには変わりはないのだから。ゲソやエンペラ(イカの耳のこと)の処遇はイカに。廃棄?とんでもない。それを好む方も大勢いらっしゃる。関連シリーズの内の一つにこれを採用することにする。関連シリーズについては後ほど紹介することにする。鮮魚介類の食品ロスの問題についても、次項以降に述べることにする。