

101. マダラ・白子 真鱈

冬



漆器製作・提供:夏末夕漆綾(かみゆうしつりょう)

◇撮影後のコメント◇

白子の前に身の話。昔は刺身や子付、昆布〆等、随分と生食があったが最近ではめっきり少なくなった。近隣捜し歩いたが、程好い大きさの柵取りが見つからない。馴染みの店長さんにダメモトで聞いたら、塩する直前のモノがあり、適量分けてもらえた。ありがとう。白子の話。薬味はネギと紅葉卸が定番だが、ネギと卸ショウガも好い。

この時期外せないネタの一つ。各位も身はもとより、白子を好む傾向にあるだろう。この際、両方同時に提供しよう。これも、1種2貫となる。痛風を懸念される方は、白子とその懸念の無い方に譲り、代わりに身の方を譲ってもらう様にしましょう。みんな仲良く召し上がって下さいネ。ここから独り言→悔しい。原因はズバリ飲み過ぎだ。分かっちゃいるけど…である。プリン体が多い食品を毎日々々食べていないし、むしろ野菜中心の素食な方だ。数字は、ややその傾向を示しているらしいが、個人差はあるだろう。一律の解釈・適用は当てにならない。と豪語するも、たまに足先がチクチクすると、忠告を聞くべきだったと反省もする。もう何年も前に完全に卒煙したが、左利きが止まない。そうだ、白子を根絶すれば良いのだ、アン肝もハギ類の肝も悪いらしい。全部買い占めて廃棄だ。悪評を流して根絶だ。イッヒッヒ←ここまで。食べ物の恨みは「本当に」恐ろしい。