

105. エゾホラモトキ 蝦夷法螺擬(あかばい・ていがい)

冬



食器協賛: 九谷焼協同組合

◇撮影後のコメント◇

殻付の状態であれば、エッチュウバイ(白ばい)とはつきり区別がつくが、剥き身で写真の状態となると、見た目の違い(特徴)は正確に言及できない。個体差があり少し赤っぽいものもあるが、判別不可能だ。さて、味となると歯応え、風味も含めて正直判らない。つまり、白ばい同様、鮨に最適な貝類の一つと定義出来る。美味しいよ。

しろばい同様、酢飯の上に収まりが良くない。以外は全く非の打ちどころがない逸材である。漁獲もある。唾液腺の除去と洗浄を十分行えば、提供可能である。唾液腺の毒については説明が数多ある。検索してみてね。当貝は煮るや酒蒸し等の加熱の例があるが、生で提供したい。手間暇を惜しむからではない。仕事を施すことで、より美味しくとの真心は十分理解できる。しかし、仕事を施すことで、その風味が薄れるのを良しとしないからである。その風味は雑味ではなく好い風味であり、各位に十分に堪能して頂きたい。

経営者側から言うと、手間暇かけることはコストの上昇を招き、価格に転嫁できない場合は利益減を懸念し、転嫁した場合は売上減を懸念し、ジレンマとなる。消費者側から言うと、仕事の施されたものこそ頂きたいのだが、法外な価格では嫌であり、納得できる価格であれば注文する。仕事を「面倒くさい」と平気で口にする料理人がいた。不快だ。