

109. サツマイモ 薩摩芋(五郎島(加賀)金時いなり・能登金時いなり) 【稻荷寿司】



◇撮影後のコメント◇

大仰な話ではなく、極普通のいなり寿司に具として「サツマイモ」を挟みこんだおにぎり風のいなり寿司。具を入れることにより、ただのいなりさんの格が数段向上する。たったひと手間かけるだけ。これが本当のオイシイ話である。トップバターは「サツマイモ」。ネットリするほどに加熱し、デンプン糖化を促す。これだけ。(五郎島金時・蒸し)

芋・栗・南瓜と言えば、女性各位が嬉々として、食指が動くのであろう。何とかこれらの県内産の逸材を「すし」に取り入れることは出来ないかと考えた結果、ある日突然、いなり寿司と組み合わせたら好いのではないかと閃いた。話の経緯は前後するが、「いしかわ旬の鰯だより」のネタ探しの当初は、鮮魚介類（のみ）にしか目が行かなかったが、途中に石川産、石川産、石川産と頭の中でグルグルと繰り返している内に、鮮魚介類に固執する必要が無いことに気が付いた。では足元、鮮魚介類以外に何かすしネタになるもの無いかと探している時に、加賀野菜、能登野菜のキーワードが浮かんできた。続く。

サツマイモの話。「さつまいものレモン煮」がある様に、サツマイモと酸味は相性が好い。つまり、酢飯とサツマイモは相性が好いのである。具なしのプレーンの「いなり」より遥かに上等となるであろう。8月中旬～11月上旬が旬。お楽しみにして頂きたい。