

## 110. クリ 栗(のと栗いなり) 【稲荷寿司】



漆器製造・販売:輪島 塗太郎

### ◇撮影後のコメント◇

次のいなり寿司には、具に「のと栗」を挟みこんだ。焼き栗にすると少し硬さが気になる。茹でると甘味が逃げ出す気がする。そこで落としどころの「蒸し」に落ち着いた。これも当然ながら、具の味付けは不要。その甘さや風味がアクセントとなり、プレーンのいなり寿司と比較すると段違いとなる。おいなりさんから「くり」。ビックリするだろうなあ。

経緯の続き。加賀野菜と能登野菜を（Web上）眺めていたら、先ず浮かんで見えてきたのが、いも・くり・なんきんであった。少し違和感があったが、逸材である。看過出来ないと直感的に思った。そして、これらが「すし」になるのかとも同時に思った。そして何日も頭の中で熟成させた結果が、前項の冒頭部分に至ることとなる。こうでなければならぬの固定概念を打破し、発想を柔軟に展開することにより、その可能性は大きく広がったのである。加賀野菜・能登野菜の素材（失礼）逸材は、芋・栗・南瓜以外にも豊富にある。そして、それらの単体での利用はもとより、組合せの展開にもその可能性が広がることになる。以降、現時点で考えられる「すしネタ」として可能なものを紹介する。

栗の話。元々酸味と甘みは相性が好いのである。プレーンのいなりずしも考えたら、酸味と甘みの組合せで相性が好いのである。そこへ栗を混合。美味さ倍増。鬼に金棒だ。