

111. カボチャ 南瓜・南京・唐茄子(南瓜(なんきん)いなり) 【稻荷寿司】



漆器製造・販売: 輪島 塗太郎

◇撮影後のコメント◇

挟み込み(おにぎり風)いなり寿司の第三弾。具に「打木赤皮甘栗かぼちゃ」の煮物を挟み込んだ。しっとりとした具が、酢飯に咀嚼時溶け込んで絶妙な甘酸っぱさを醸し出している。そして飽きない印象。具のかぼちゃは薄味が好い。(参考: 打木赤皮甘栗かぼちゃ: 300g、砂糖(三温糖): 大さじ3、醤油(薄口): 大さじ半分、塩: 一つまみ)

前項に書ききれなかった。のと栗の旬は、9月上旬から10月中旬である。当初より、「打木赤皮甘栗かぼちゃ」に着目していた。そして、「小菊かぼちゃ」「能登かぼちゃ」も認識していた。全て採用である。打木赤皮甘栗かぼちゃは、6月中旬～9月上旬、小菊かぼちゃは7～8月、能登かぼちゃは、7～8月、10～12月(抑制)が、所謂旬である。先頭の商品名は、「打木赤皮甘栗かぼちゃいなり」とすべきだろうが冗長なので、「打木南瓜いなり(うつぎなんきんいなり)」と命名した。関係各位悪しからず。そして小菊かぼちゃは「小菊かぼちゃいなり」、能登かぼちゃは「能登かぼちゃいなり」である。

一時的に、芋・栗・南瓜3種を同時に酢飯に混合させたらどうかとも考えた。史上最強のタッグのいなりずしだ、怖いものなしだと一瞬そう思ったが、お互いに自分が美味しいと三つ巴のケンカになり、相殺しあうことになるので、酢飯に単体で挟み込むこととした。