

117. 助六苑【盛り合わせ】



漆器製造・提供：夏未夕漆綾(かみゆうしつりょう)

◇撮影後のコメント◇

拙著の頁はまだまだ継続するが、調理・撮影はこれにて(作業順序として)完了(マイルストーン)となる。目頭が熱くなる達成感(足掛け三年)とやり終えた清々しさが交錯する幸福な心境である。まだ紹介しきれていない素材もあるし、未知のものもあろう。道は長い。(写真 左上:いしかわ五目いなり、左下:加賀れんこんいなり、右:県六巻)

助六寿司といえば、いなり寿司と(太)巻寿司の盛り合わせのことである。と断言してもよいのではないか。市民権を得ている。「助六寿司」で検索してみてね。由来から写真等いろいろあるので参考にされたい。当然、前述のいなりずしと細巻・太巻の組合せとなる。命名は、当初「助六園」と考えていたが、意識はしているものの、あまりに露骨に「兼六園」と合致点が多いので「苑」としてかわした。「露骨さ」を好しとしない。少し外すことでその「粋」を感じてもらえれば幸いである。たかが助六寿司であるが…である。

ところで、忘れ物である。いなりずしのおいなりさん、これを県産で無添加・業務用で出来ないだろうか。もちろん一気通貫生産である。幸い、県内で大豆の生産は行われている。その収穫は、全て紐が付いているのであろうか。つまり収穫物の利用先が決まっているのかということである。もし決まっていなければ利用すべし。関係当局も関与してね。