

118. 源助だいこん寿司【なれずし】



食器協賛：九谷焼協同組合

◇撮影後のコメント◇

Web上数多あるレシピを参考に、初めて「(源助)だいこん寿司」を作ってみた。満足できる味とはなかったが、決して満点ではない。反省点①麴・ご飯の量が少ない。麴は1袋使い切りしたいので、逆に源助大根の量が多すぎたのが正解②麴・ご飯が風邪を引いたようだ。一晚炬燵で発酵を促し、元気なところを以って漬け込むべきだった。

金沢市民なら多くの方が、これを連想するのであろうが、未だに商品として広く流通していない。かぶら寿司にその座を譲っている。理由は何なのか。金沢市農産物ブランド協会HPの源助だいこんの件に「煮物用だいこんの代表品種で、おでんに最高である。」と記載されている。そうか、だいこん寿司には不向きであったか。本当にそうなのかと「源助だいこん寿司」で検索するとヒット数多であった。協会各位、売りにたくないのか生産が逼迫しているのか、その余白は十分ある。源助だいこん寿司の件も追記すべきだよ。

恵方巻の続き。一部の地域の伝統的な風習をいくら無害なものであるといえ、それを新手法のビジネスモデルと全国的に展開するのは、いかがなものか。それを食べないと何か罰が当たるような、ある種(靈感)脅迫商法の類である。何故、ある1方向が吉方で、黙って一気食いしなければならないのか。食育の観点からその連鎖を断ち切って欲しい。