

119. イワナ 岩魚(白山岩魚寿司)【握り寿司】



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◇

一言「しみじみ美味しい」が的確な表現となる。一般的に好まれる海水魚に例えようがない岩魚の好きがある。是非とも岩魚の刺身や寿司の好きに各位気付いて欲しい。その前に、喫食の機会・契機を皆様に与える仕組み作りが必要と痛感。条件:①石川県産②鮮度(数時間前活♯)③活♯前数日の絶食④本わさび(写真:信州産)

「いしかわ旬の鰯だより」を発起する直前に「白山岩魚寿司」の展開を考えていた。しかし、前提条件が岩魚の養殖の完成(成功)である。いろいろ研究し構想を練っていたがその立上に最短でも3年は必要であると判断した。その間それに専念するだけの資源の余裕はない。どうしたものかと思案していた中で突然「いしかわ旬の鰯だより」が発想されたのである。今度は、「いしかわ旬の鰯だより」がその前提条件となった。道は長い。

初めて、岩魚寿司を口にしたのは、25年程前に富山県上平村(現南砺市)の道の駅の「岩魚寿司」の店である。店主が水槽から岩魚を取り出し、活♯にし、素早く握りにしてくれた。そして、わさびは本わさびである。岩魚の生育する環境に、わさびも生育している。とにかく「ヤバイ」と思う程美味であり、何回もリピートした。近年、これを県内にて安価で提供すれば、県民各位に喜ばれると確信した。これが全ての始まりであった。