

121. アユ 鮎(手取鮎姿寿司)【姿寿司】



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◇

背開き、腹開き、背開き、腹開き…逡巡したが結論に至らない。見た目の好き(泳いでいる様な体)は腹開きだが、腹切りを連想させる。もうどちらでもどうぞ、お客様に選択して頂こう。味にも仕事にも全く差異はない。酢メにスダチの輪切りを入れたのは正解。大葉を挟んだのは失敗であった。両者がケンカしてしまった。(和歌山産)

手取川の鮎の多くは、趣味の釣果として漁獲されているのであろう。一部は商用に利用されているが、県内流通の殆どが他県産の養殖鮎である。もっと県産鮎の普及が県内に広がっても良いし、それ以上に普及すべきであると考えている。その普及に貢献するものの一つとして「手取鮎姿寿司」を提案する。鮎の姿寿司は、全国鮎の産地であれば何処にでもあるものであり、取り立てて言うまでもない。一度味わって頂ければその好きに共感されるであろう。しかし、その一度の機会がなかなか難しい。県内全く無い訳でもなさそうであるが、その機会に出会うことが無い。それに会える契機を作ることから始めよう。

白山わさびの話。わさびは鮭には欠かせない大変重要な脇役である。県内消費相当分は県内産で充当されるのが、あるべき姿ではないだろうか。関係各位の一層の努力が望まれるところである。また、スキー場跡地での「蕎麦」の栽培も今後提案していきたい。