

## 127. ミミイカ 耳烏賊

春



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◇

写真は当イカ最大級サイズ。印籠詰にと薄味でサツと煮た。酢飯にその下足と海苔を混ぜ込んだ。これは正解であったが、胴の大きさが中途半端それを詰めることは諦めた。要するに詰めが甘かったのである。今後は普通サイズの一口大の印籠詰か1杯丸々の姿寿司とする。なぜなら、どの方向からも半分に切るのは酷。イカ萌。切れないよ。

カワイイイイイ姿。ミミ（他のイカ類ではエンペラと呼称）の形状がその全て。なんだか愛玩動物を彷彿とさせる姿だ。正にイカ萌。子供達にも人気となること必至だが、その前に知られないと話が始まらない。味はその姿の可愛さと同一面上のやさしい味と表現するのが的確となる。やさしいがイカの味はしっかりと主張している。歯応えは柔らかいが噛み切るには正確な噛み合わせが必要となる。つまり、皮の部分の柔軟性（伸びる）が歯切れをやや阻害する。ただし、肉の部分は噛み切り易い。総合的な判断として、薄味煮が最適であり、下足の活用を含め現時点では印籠詰が鮭として最適と結論付けている。

なんとかこの美味しくて、可愛いミミイカの鮭の量産化と思索しているが、現実問題として、漁獲が圧倒的に少ない。当初から逸材ではあるが「いしかわ旬の鮭だより百選譚」の候補からは残念ながら外さざるを得なかった。纏まった漁獲があれば必ず実現しよう。