

煮穴子

ふんわりとした食感、穴子の穴子たる強い旨味・風味、甘辛い煮詰、酢飯の酸味が一体となり、噛めば噛むほど「たまらない口福」に包まれる。永遠に続けとその美味に埋没しそうになるが、本能的な嚙下がその官能的な時間を引き裂き、後を引くことになる。さらに、酢飯の温度が人肌、ネタの温度がそれよりやや高い状態（焼く・温める）であれば、



この上ない好条件となる。それら温度調整を積極的に実施しているお店もあるが、お鮓を室温になじませておけば、概ねその好条件に近づくことを経験則として知るところ。

「江戸前スタイル準拠」を旨としているから、本来なら皮目を上にしたかったが、画像は、身が上。「身上」なる言葉があるから「皮上」を江戸前煮穴子の「身上」としたい。画像の素材は、「大阪産」。残念ながら産地の食文化から腹開き。江戸前にはない「鰻の握り」になぞらえ、今回は、「身上」とした。冷静に脳内反芻する。皮が上だろうが、身が上だろうが、まして東西の穴子の味に違いがあるはずがない。何度やっても試作・試食の結果は、冒頭のパラグラフ「ふんわりした・・・」に至ることとなる。

様々な種類の鮓ネタがあるが、外せない鮓ネタの頂点の一つとして君臨する。