

疣鯛（イボダイ） 湯霜

そうゆうこと（前回：疣鯛（イボダイ） 鮭酢の件を参照ください）で、湯霜でやってみるかとの勢いを継承し、調理・試食となった。ただ単に「湯霜」するだけではあまりにもとの考えから、酢飯を通常の（白）酢飯から、赤酢（酒粕）飯に替えて試みた。

結果は、上々。また「イボダイ」の好きさが再認識されたと同時に、どの調理法にあって



漆器製造・販売 輪島 塗太郎

もその好きさを発揮する許容範囲の広さ深さを思い知らされた。イボダイ畏るべし。

何も施さないプレーンの「生」もあり得る。しかし、生の場合どうしても、その硬さから皮を引く必要があり、皮の好きを知りそれを活かしたい立ち位置から「握り鮭」として採用しなかった。当魚、「お造り」としての「生」は、当然あり得る。悪しからず。

どれが一番かなどの愚問は、うっちゃっておく。何れにしても、なかなか入手困難なことが課題であり、現状毎日調達に出かけられるわけではない事情から、タイミングよく、出かけたその日に、数少ない取り扱い店舗が店頭に出してくれて、それを目ざとく見つけれられることのみが会える機会・調達可能な機会となる。その機会が増え、各調理法の完成度を高めたいし、さらなる調理法を発見したい。「稀」が続くよう祈念する次第。