

## 273. 稚鮎 鮭酢め

もうこれ以上やりようがない完成形を以て紹介すべきであるが、まだ味のピークが見えていない「途上」であることをどうぞご容赦願いたい。外見（フォルム）については、完成形とする。問題は、味。初めての調理・試食の結果、殊の外好印象をもったから紹介するに至ったが、酢めの方法（暫定的に鮭酢を使用）がこれで良いのか、まだ先があるよう



な気がしてならない。たまたま、稚鮎の風味を殺さずに済んだだけで鮭酢の甘さが少しだけ「稚鮎の握り鮭」全体の味を棄損している印象。なぜなら、酢飯にも甘味が入っているから。ならば、鮭酢ではなく通常の酢めで良いのか・・・それにしても、試作・試食するための機会が少ない。素材の入手が期間・扱う店・量の問題により事実上困難である。

ALLいしかわの鮭「いしかわ旬の鮭だより®」を標榜する立場から、なんとか石川県産の鮎（稚鮎）をと祈念するが夢なのであろう。放流用の稚鮎でさえ他県産と聞く。

「地産地消」なる言葉を耳にすることがなくなって久しい。石川県産の農林水産物が他県（大都市圏）へ流れ、他県産の農林水産物が石川県内に大量に流入している事実を知る人少ない。そんな問題解決方法を考えるより、味の問題を解決しなければと我に返る。