

135. いしかわ五目押寿司(秋・冬)

秋 冬



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◇

五目:手前～1)玉子焼、2)干真菰筍、3)セリ、4)甘えびおぼろ、5)干椎茸、全石川産。切付けの際、おぼろと干椎茸が崩壊し、おぼろには水気(粘度)と、干椎茸には刻まず拍子木に切る課題が見つかった。美味くなるとは想像していたが、奇跡的にこの上ない素材の組合せ(バランス)となり、後を引くどころか飲み込むのがもったいない。

秋～冬にかけての押寿司の献立を模索していた。「旬のおたより」ページには夏の押寿司盛合せ「打水と風鈴のみぎり」を紹介したが、同様の秋もしくは冬版をイメージしている。当然夏の素材と被ることはできないし、季節外れは手に入らない。とはいえ、既に何点かは構想できていて、素材の調達もある程度目処は立っているのだが、あと一つが思いつかない。そもそも原点は県産の旬の素材を活用することがコンセプトである。そこで何かヒントはと、いしかわ旬の鮭だより*百選譚を再度読み返している内に「五目いなり」ならぬ「五目押寿司」のキーワードが浮かんだ。そして加賀野菜のセリ(芹)の活用も意識し始めた。セリを寿司に利用した例はなく、正直多少不安はあったが、思い切ってセンターに据え、セリに合う素材を左右に組み合わせた結果、当該作品が完成となった次第。「旬のおたより」ページには当該作品を含む「歳末の静寂」として公開済。みてね。