

139. アサリ 浅蜷(押寿司)



◇撮影後のコメント◇

アサリを煮る際、刻みショウガを少々入れた。それが奏功し、ショウガなしより好い印象となった。当貝の佃煮にはショウガは欠かせない。それと同様の理由からそうした。少し工夫し柔らかさを与えられたが、それに満足することなく更なる上を目指したい。そして県産の素材を以って県内各位に召し上がっていただきたい。(画像は熊本産)

アサリを「いしかわ旬の鮓だより*百選譚」の候補から外した理由は、県産のアサリが店頭になく、同種同様（調理法）の貝類煮ハマに鮓ネタ領域を席捲され、鮓ネタに取り上げられる事例が極めて少ないことによるこれら2点に他ならない。

先ずは後者から。鮓ネタの貝類としては、上記（煮）ハマグリのみならず、石川県産としても赤貝、鳥貝、エッチュウバイ、丁貝、アワビ類、コナガニシ、サザエ・・・どれも個性がありその特徴が際立つが、アサリは鮓ネタとしては認識されていないし、わざわざ取り立てて鮓ネタにする必要性を消費者・提供側、両者共に感じられないのであろう。

一方、県産のアサリについて。数年前に白ギス釣りに浜へ出かけた際、目の前を漁るアサリ獲りの人に「釣れますか」と聞かれ「まあまあです」と答えたが、本当はサッパリの状況。「そちらは」にニンマリとはち切れんばかりのレジ袋を見せつけられた。なぜ。