

146. ニニ(にに) 煮ニギス

春

夏

秋

冬



◇撮影後のコメント◇

煮ニギスは似(煮)穴子ではない。煮穴子の代用品でもない。似(煮)て非なる味である。先ず穴子と味は違う。どっちが美味しいか。正解は両方美味しい。次に生のニギス(以前取上げた。本文参照)と煮ニギス、どっちが美味しいか。正解は両方美味しい。高額なモノが美味しいと倒錯されている方には絶対理解できない美味しさである。

ニギスは「いしかわ旬の鮭だより*百選譚」の項番32. において紹介した。しかし、煮ニギスは同じニギスの生と全く味の性質等が異なることより、新たに採番し項目として取上げることとした。名称も「煮穴子」ならぬ「煮ニギス (ににぎす)」では語感がさえない(パツとしない)し、言いづらいから「ニニ (にに)」とした。

煮穴子は鮭の世界では定番中の定番。しかし、煮ニギスの握りや押寿司は当方の知る限りない。検索してもHITしない。そもそも、煮ニギスは煮ニギスとして召し上がるのが常識であり、酢飯と組み合わせようとするのは非常識なのかもしれない。それでもTRYしてみると、すこぶる好い組合せとなった。自分で言うのも恥ずかしいが、コロンブスの卵の一例となり得る。常識のある鮭店ではやらないし、やろうともしない。なぜなら、ニギスを取り扱わないから。プライドや経験や常識がその阻害要因となる。