

147. イカ丸7(いかまるせぶん)

春 夏



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◇

スルメイカをB級の食材と錯覚または倒錯されている方は多いのではないかと。多分、値段と美味しさがリンクしているのであろう。言い替えば、値段が美味しさに拍車をかける錯覚・倒錯ということになる。これはスルメイカに限った話ではない。このような呪縛から全ての食材を解放したいし、それらの素材の好さに気付いて欲しい。

弊社の隠語・符丁を手前味噌で恥ずかしながら紹介します。画像左から、

- ①みかど（帝）：イカの耳をエンペラとすることより。
- ②きいと（生糸）：生の糸造りを略して。
- ③ぎん（銀）：煮イカで銀メダルの銀。銀は何位かを理解してね。味は正に金メダル。
- ④SAT（さっと）：下足はサッと湯掻くことから。SAT（特殊急襲部隊）に倣い（オマージュ）仕事（下足の湯掻き）は素早く、時間をかけない（長時間煮ない）ことより。

こんな楽しい職場は他業種を含め、他にはないのであろう。アホかと言われそうだ。

どこかのお店の大将が煮詰（甘ダレ）を「ショパンの調べ」とおっしゃっていた。高尚すぎて、それが「ショパンの雨だれ」とは瞬時には理解できなかった。まあ同じ職場にいる人達を怒鳴り散らすより意思疎通に良いのでは。お客様は反応しなくていいですよ。