

## 151. あじ六



### ◇撮影後のコメント◇

兎にも角にも、後を引く。鰯のお鮓をこの様な6種形式で出されているところは見聞きしたことがないし、もちろん喫食した経験もなかったから、現実的に提供可能なのかも疑ったが、試食後は杞憂と気付いた。マアジの漁獲が少ない冬季以外は提供可能な所謂「お決まり」の一つとして、自信を持って提供しよう。なぜなら↑文頭に戻る。

以前当HP「旬のおたより」ページで紹介したものを当「鮓のネタ・刺のネタ」ページにて再掲することとした。その理由は「旬のおたより」ページのスナップショットとして留めるだけではなく、「イカ丸7」と同様に「お決まり」もしくは「定番」として提供可能と判断したからである。

マアジの調理法は様々あるが、鮓のネタとしては概ね画像の6種類に収斂されると思われる。（詳細は「旬のおたより」ページのお品書きを参照願いたい。）何れにしても、他の魚種と比較して、その種類は格段に多い。その理由の一つは、どの調理法を選択しても結果は美味しくなるからであろう。クセの無い味かと言われれば、否。「鰯」の「味」を主張しているし、優しい（淡い）味ではないにも関わらず調理法の種類が多いのは、何にでも合う基本が出来ているからとしか言いようがない。それが持って生まれた「味」。