

153. 金時草(赤烏賊・金時草二杯酢和え)

夏



◇撮影後のコメント◇

あかいかの味と食感が結果奏功している。単なる金時草の酢の物を鮭ネタとして昇華させたこととなる。また、薬味の卸生姜が無関係な二人を繋げた仲人の役割をよく果たしている。あかいかが金時草の赤紫に染まり、最初は違和感を抱くかもしれないが、食べ慣れれば問題はない。これを命名したいが現時点では思いついていない。

ずいぶん前から、鮭ネタとして金時草の取り扱いを考えていた。我が家では茹でた金時草を水に晒して、細かく刻み、二杯酢(酢と醤油のみ)をかけ、薬味は卸生姜で酢の物として喫食している。金時草の利用はそれしか頭に浮かばなかったから、それを酢飯の上に乗せたところで、どうにも鮭にはならないものと思いついていた。

そんなある日、「イカ納豆」を思い出した。「あっ。そうか。イカと組み合わせると案外イケるのかも知れない」と試みた結果、総合的にとても好印象となった。海苔の風味がもしかして、阻害要因となるかと気になっていたのだが、杞憂に終わった。

試作・試食後はまだ「いしかわ旬の鮭だより®百選譚」で取上げた「36. あかいか」の変わり種との意識が強かったのだが、よく考えると主役は「あかいか」ではなく「金時草」である。勘違いにも程がある。金時草様、失礼いたしました。