

156. あかいかづくし

夏



食器協賛 九谷焼協同組合

◇撮影後のコメント◇

あかいかのシーズンには、何度でも味わいたいし、その素材が購入したものではなく、自らの釣果であれば、その美味しさに拍車がかかる。今回の調理法だけでなく、いろいろと試みたい。あかいか刺の薬味について、今回釣行の釣り船のたまたま隣となった方に尋ねてみると、やはり、卸生姜が好いと意見。同意見でホッとした。

2016年8月初旬「すしセン®」HP「旬のおたより」ページで取り上げた「あかいかづくし」を「鯧のネタ・鰯のネタ」ページでも再度取り上げることにした。つまり、是非とも皆様に召し上がって欲しく、紹介することとした。

石川県の夏の風物詩とも言える「あかいか」、標準和名では「ケンサキイカ」。この好き素材を単なる「イカの握り」として取り扱うには、「あかいか様」に対して失礼至極。胴、エンペラ（耳）、下足の各部位の特徴を引き出しつつ、様々な調理法を施すことによりその組合せは限りない。また、「あかいか」に施す型破りな調理法もあって良いのではないか。それが何であるかは、現時点では思いついていないのだが、何か洋風の素材との組合せもあって良いのではと、固定概念を解き、その思考の枠を拡大しているのは、事実であるが、生の握りの薬味にジャムはいかがなものか。しかもブルーベリージャム。