

## 157. あかいか印籠詰め

夏



### ◇撮影後のコメント◇

中サイズより大きいと肉厚が邪魔して噛み辛い。小～中サイズの肉が薄いものをサッと(2分程度)煮付けて直ぐ冷ますと柔らかさが出てよい。が食べごたえの観点からは、少々物足りなさがあるかもしれない。今回、中の具材には、下足、海苔、干真菰茸(マコモタケ)を煮付けたものを酢飯に混ぜ込んだが、画像では分かりづらいか。

当「鯧のネタ・噺のネタ」において附番された項は「いしかわ旬の鯧だより\*百選譚」の続編の位置付けであることは、以前から何度も案内しているし、その方針は変わらない。しかし、鮮魚介類の品種として厳密にカウントしているわけではないのでその辺りをご容赦を。例えば「アワビ類」は複数種で1種とカウントしたり、また逆に「ズワイガニ」の様に1種で複数採番の例もある。

今回は調理方法の違いにより、新たに採番した例となる。「ネタ」の種類と解釈もできる、全く作者側の恣意的なルール運用であると糾弾され得る可能性はあるが、新たな「ネタ」を探し出したり、創作したりするのは作者であり、それを採番するするのも作者であるから、ルール作りや運用も作者次第。誰が何と言おうと、基準や根拠は作者自身。その作者が石川産であって、新しい「ネタ」と判断すれば、採番する。これでいいのだ。