

159. 香箱日和



◇撮影後のコメント◇

このような形態での「香箱」の提供は、あまり見かけない。全ての部位を混ぜ込んだ形態は、どこかで見たような気がするが、香箱をお鮨ではなく、酒肴やおかずとして召し上がる場合は、各部位毎か混ぜ込んで頂くのかは各人各様、ケースバイケース。お好きなように。お鮨の場合は、画像の様にした方が、各部位の個性が立って断然良い。

「香箱日和」を発案したのは、もう10年ほど前であったが、初めて具現化したのは、2015年11月初旬、香箱（ズワイガニ雌）解禁直後となる。すしセン®HPー「旬のおたより」ページにおいて紹介し、2016年12月初旬、量産化を意識し、構成を当画像の様に改善した形式において、再度、同ページで取り上げた。

お品書きとしては、右より、「肩肉・脚バラ肉 二杯酢 押寿司／外子・内子・ミノ 軍艦／脚棒肉 握り」となる。中ぐらいの大きさの1杯分。もちろん石川産。

「石川県産の場合、漁期は11月6日～12月29日迄の2ヶ月弱。もう少し期間が長ければなあと思うが、仕方ない。」と公開時にコメントしたが、今でもそう思っている。

「香箱」の「香箱」たる所以は、石川産であること。他産地では、他の名称。何れにしても、漁期が短いのが難点。漁獲量を制限し、漁期を長くした方が「全体最適」となる。