

160. ブリづくし

冬



◇撮影後のコメント◇

画像手前、右より、背身大根卸添え／腹身(ワサビ)。奥、右より、塩×鰯・酢×大根包み・柚子添え／(煮切り)漬・辛子添え／ネギタタキ軍艦。この順番で頂くと、また背身大根卸添えに食指が動き、このサイクルが軽く3回は続く。これが単なるブリの握りだけであると、どんなに好きでも、3貫までが限度か。調理法に対応する良き素材。

当HPの「旬のおたより」ページにおいて、2015年12月初旬公開した話題を、当「鮭のネタ・鰯のネタ」ページで再度、取り上げることにした。

「旬のおたより」ページを公開した年から翌年は、所謂”寒鰯”（主に定置網）魚が極端な不漁であり、なかなか石川県産が店頭に出回らなかつたように記憶している。当時の資料を振り返ってみると、画像の素材は、愛媛産（養殖）であった。

ブリの鮭ネタとしての調理法は、今回の5種類の他にもありそうだが、今後の課題としよう。現時点では、これが、最善の組合せと結論付けている。

特に、ブリと大根の相性は抜群に良い。他により良い調理法が開発されても、手前右と奥右の2種は、外せない。どのくらい美味しいかを例えると、美味しさを堪能できないくらい美味しい。なぜなら、美味しいから、すぐに飲み込んでしまうんですよ。