

163. キタザコエビ(ししえび)



◇撮影後のコメント◇

味は、がすえび類(クロザコエビ、トゲザコエビ)と同じか近似。食感
は、ぼたんえびやイバラモエビと同様の印象。とにかく”美味しい”し、
後を引く。もっと、この素材の良さがあるはずと、よく咀嚼・吟味・解析
しようとするも、美味しいから、すぐ飲み込んでしまうんですよ。今度、
いつこの素材に出会えるのか。”一期一会”に感謝するしかない。

当「鯧のネタ・噺のネタ」ページは、大人の食育書「いしかわ旬の鯧だより®百選譚」
ページの続編の意味もある。「いしかわ旬の鯧だより®百選譚」は、項番122。サケま
でを紹介し、その後当ページに継承し、項番163を数えるまで進んだ。しかしながら、
純粹に”新しい素材”に出会える頻度は、極端に少なくなっている。なぜなら、もう
正直「出尽くした」感を否定できないから。最近では、何かと何かの組合せを以って、新ネ
タとして紹介する機会が増え、今後もそうなるであろうと覚悟は決めていた。

そんなある日、よく利用する鮮魚店で、氷台の上の籠に入った5尾を見つけた。厚紙に
”ししえび”の表記があり、「あっ」と声が出て、二度見した。即、購入しようと籠を持
ち上げると、中の1尾が元気よく飛び出し、氷台の上に落ちた。鮮度抜群。当日仕込み、
翌日調理～撮影の運びとなり、試食した印象は、上記◇撮影後のコメント◇の通り。