

168. 春の盛合せ

春 おき ま り

いしかわ旬の鮓だより®



漆器製造・提供 夏未夕漆綾(かみゆうしつりょう)

◇撮影後のコメント◇

春のおきまり盛合せ。画像手前右より、旬の鰯(マコガレイ)、真鯛(長崎産)、サヨリ、マアジ、鱈(焼霜ポン酢醤油寒天添え)、奥右より、甲イカ(花湯霜)、烏貝(愛知産)、ベニズワイガニ(鳥取産)、ニギス(煮似鱈・にに)、櫻玉(甘えびおぼろ・玉子焼)。産地の記載ないものは石川産。「春」の季節感に満ち溢れた逸品となった。

いしかわ旬の鮓だより®「おきまり」シリーズは、「161. 千寿」、「164. 豊海(とよみ)さん」、「167. 春のニコ押」に続き、今回は、「168. 春の盛合せ」を紹介します。今後の展開としては、「押寿司の盛合せ」と「握り(巻物も含む)の盛合せ」と「ニコニコ盛り」を中心に夏・秋・冬と実施する予定としています。

何れにしても、「おきまり」=定番として生産する場合には、素材の調達が一義的に必要条件となり、中でも、特に「ネタ」の調達はその生命線となるのは明らかである。

なぜなら、「ネタ」の殆どが鮮魚介類となり得るし、その殆どが漁獲であり、品質の観点から、ほぼ全て在庫は困難。したがって、その安定性が十分に担保されない所以。

そこで、「畜養」と「養殖」の推進を提案する。魚離れを食い止めるためにも、その業の「プッシュ型」から「プル型」への転換が喫緊の課題となり得るのであろう。