

## 173. 夏のニコ押



### ◇撮影後のコメント◇

夏のニコ押。画像手前右より、太刀魚(鯔酢漬・白胡麻入り)、白鯧(愛知産・昆布ㄨ)、奥右より、真鯷(酢洗い・大葉挟み)、えびたいこ(新潟産車海老・蒸/加賀太胡瓜)、真穴子(煮穴子)、海産品産地表記無し:石川産。脇役とされる白胡麻、木の芽、大葉、卸生姜、加賀太胡瓜が奏功。鼻腔を抜けるそれらの風味が暑気を払う。とても好い仕事。

すしセン®のいしかわ旬の鯔だより®「ニコニコ盛り」はネタが5種、ネタ1種あたり2貫(2コ)毎の計10貫。「ハーフ(半量)」は、5種1貫毎の計5貫。

上記画像が押寿司の「ニコニコ盛りハーフ(半量)」の一例。

これを夏の押寿司の「おきまり(定番)」にしよう、一旦はそう決めたが、他にもこの時期「押寿司」に相応しい素材は豊富にあるし、また、素材の多くが鮮魚介類であり、かつ、その大半が漁獲であるから、当日この通り(上記画像)の品揃えになるとは限らないことより、「おきまり(定番)」とすることは無理と判断し、断念した。

今回の「夏のニコ押」中、新作の「真鯷・酢洗い大葉挟み」、「えびたいこ」が秀逸。鯷と大葉、エビと加賀太胡瓜、各々の相性の好きが浮き彫りとなり、その好きを再認識させられた。「えびたいこ」については、後日(未定)詳細を開示することとする。