

175. 白鱧五縁

夏



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◇

白鱧五縁。画像手前右より、生、立塩(紫蘇・白胡麻入りご飯)、奥右より、湯霜、昆布、焼霜の5貫。全石川産白鱧(当方釣果)。調理法のバリエーションが豊富なのが、当魚の特徴。何につけても好い。その理由は当魚の持つ本来の「優しい味」に他ならない。召し上がる順序を変えてみると、また新しい未体験の美味しさに出会える。

2016年秋に、「すしセン®」HP-「旬のおたより」ページにて公開した「白鱧五縁」をバージョンアップし、2017年夏に、再度「旬のおたより」ページに公開したものを、当「鮎のネタ・鰯のネタ」ページにて紹介する。

元々の「白鱧の宴」から数えると、今回はVer. 3となる。今後も研究を積み重ね、更なる進化を目指したいし、バリエーションが更に増えると、「白鱧五縁」は、バージョンアップと言うよりも、Type. I、Type. II・・・と「五=5貫」を踏襲しつつも、その美味しさの幅を拡大したいし、また、提供の形式も進化させたい。

話変わって、シロギスの釣行について。前回、当ページにて公開の「釣行記(2017/07/14 船キス釣り)」の通り、長年利用しているいつもの場所の状況が芳しくなかったが、同7/30も同様の釣果。ご当地の「資源の減少」が明らかとなった。