

179. 秋のニコ押

秋



◇撮影後のコメント◇

【画像手前右より】ウスメバル昆布〆、シイラ鮨酢漬・白板昆布載せ、カマス焼霜・ポン酢醤油寒天添え、甘えび(福井産)筏、煮ニギス(にに)、産地表記以外は石川産。【調理・撮影:2017/09/12】詳細は「旬のおたより」ページを参照ください。彩(いろどり・見た目)も意識した当日のベストセレクション。これも一期一会と噛みしめた。

春と夏のニコ押を経て、いよいよ「秋のニコ押」の番。ちなみに、「ニコ」は「ニコニコ盛り」から、「ニコニコ盛り」は「2貫毎(5種)」から、「押」は「押寿司」からの誰でも分かる(極めて分かり易い)であろう命名となった。

9月に入ると県内底曳網漁解禁となり、市場や店頭の魚種や量が増え、あの「夏枯れ」が一気に払拭される。嬉しい限りである。また、9月～10月にかけては、漁獲水域の海水温が1年を通して最も高い時期に差し掛かり、魚介類の活性高く、底曳網漁のみならず他の漁法を含め、年間を通して最も漁獲種・量が豊富な時期となる。

今回のテーマは”秋の押寿司”。「押寿司に相応しい秋のネタ」と制限をかけても余りある魚種・量の豊富さ。その組合せは「一生食べ続けても、食べきれない」し、その期間は秋(9月～11月を想定)に限定されることから「一期一会」としか表現できない。