

182. 秋の押寿司競演



◇撮影後のコメント◇

【画像手前右より】黄鯛笹漬、鱈白板昆布載せ、鮪、丸鰯酢洗い、
叭焼霜ポン酢醤油寒天添え【奥右より】かに玉(茹で紅頭矮蟹(兵庫
産)/玉子焼)、障泥烏賊(下足炙り/胴花湯霜)、えびまこも(蒸パナメイ
ビ(インド産)/真菰筍煮付)、櫻玉(甘えびおぼろ/玉子焼)、煮穴子。産地
表記以外は石川産。「えびまこも」は2017年秋の新作。

「秋」たけなわ(醋)となると、海産物のみならず、農産物も種類・量が豊かになり、
素材に事欠くことはなく、嬉しい限りである。逆に選択に悩む「嬉しい悲鳴」となる。

農産物について、過去に取り上げてきた事例は、「大人の食育書〜いしかわ旬の鮭だより
®百選譚」ページを参照願います。”マコモダケ”に関しては”つばた巻®”として、
「旬のおたより」ページにおいても度々取り上げてきた。今回は”押寿司”がテーマであ
るから「何か押寿司として”マコモダケ”を扱えないか」と考えた結果、「えびまこも」
を発案した。その瞬間に「かにまこも」も浮かんだが、後日機会を見つけて公開予定。

「秋の”農産物”の素材」の一つに「香り高いあの”キノコ”」を取扱いたいが、当県
産は見当たらない。どうやら「(お財布にとって)猛毒」であるから店頭に出せないらしい
が、定かではない。もう、それが「あったこと」さえ忘れてしまいそうだ。