

197. オニアサリ(フジ貝)

春



◇撮影後のコメント◇

当貝、Web上には色々な調理法が紹介されていたが、どれも一般的な「アサリ」の調理法を踏襲するものであり、「オニアサリ」特有の調理法は見つからなかった。そこで、シンプルな「酒蒸し」を採用。結論は正解。独特な風味と旨味が好印象。特に風味。餌なのか、育った環境なのか海藻「アカモク」に似た爽やかさ・清々しさが个性的で◎。

もう、何年も毎週1回、七尾方面へ調達に出かける。道すがら、JAの産直施設を横目に、目的である海産物の店舗を目指して車を走らせていた。農産物に関しては、自社の近隣にあるJAの産直施設や、よく利用する鮮魚店が入居しているJAのスーパーで調達可能であることから、その産直施設に足を止めることはなかった。

1年程前に、それが何を目的にしたのか、買いそびれたのか、買い忘れたのかも、もうすっかり記憶にないが、その七尾の産直施設に立ち寄った。目的のモノが見つかったのかどうかは定かではないが、なんと意外にも、鮮魚もその一画で販売されていた。よく見ると、近隣の定置網と個人の漁業者からの出荷であった。その時、購入したのかどうかは、不明であるが、それ以降、毎回立ち寄ることとし、ほぼ毎回調達している。そこで見つけた「フジ貝」。この様なあまり見かけない好き素材に、もっと出会えることを切望する。