

198. アンコウ



◇撮影後のコメント◇

今回、初めから「湯引の柵」の状態であったから、その流れで「ちり鍋」感覚のポン酢醤油寒天・浅葱・紅葉卸添えとしてみた。印象は、身が生であることから、鍋にした時のプリプリ感はないものの、好印象。それでも今後、色々な調理法を適用し、更なる当素材の好さを開拓してみたい。それを以って最善としよう。

2015/4/24に「鯧のネタ・鱒のネタ」ページにて公開した「鯧ネタになれなかった逸財達・・・」の中で、当魚を「鯧ネタとしては取り上げられない」としたから、それ以来よく目にするものの、一度として「いしかわ旬の鯧だより®」の中では採用しなかった。「取り上げられない」理由としては、「あん肝」だけを取り上げることを良しとはしないから。つまり、「身」の方を御座なりにして、人気の高い「あん肝」だけを採用することは、「大人の食育書」を語る提供側の採るべき方法ではないと判断したから。

「鮫鱈の湯引」を知ったのは、よく利用する馴染みの鮮魚店で見かけたからに他ならない。石川県産の鮮魚介類については、随分勉強した自負はあったが、調理法となると、まだまだ勉強不足を強く感じた。鯧ネタとして当魚「湯引」が最善なのか、水平展開すると他の魚介類についても、他の調理法が最善なのかもしれない。道は遠く・長い。