

香箱日和 2018

「香箱日和」の初公開は、2015年11月11日（調理・撮影は前日の10日）であった。詳細は「すしセン®HP」－「旬のおたよりページ」－「秋の逸品ページ」を遡って参照願います。公開当時は「香箱」の解禁に合わせ、「秋」の категорияに収めざるを得なかったが、間違いなく旬は「冬」。食い意地がそうさせたのだらう。悪しからず。



いしかわ旬の鮭だより®

それから幾星霜、毎年公開していないものの数回試作を繰返し、現在に至った。まだまだ研究の余地はあると思うが、「香箱」に関しては「素材の好き」を活かすために「調理はシンプルに」の結論に収斂されるような気がしてならない。願わくば、この好き素材の漁期が12月～翌2月と思う次第。「需給バッファ」を設けることにより「食品ロス」がほぼ解消できることから、資源管理が有効となり、実現可能と判断するものとなる。

なお、「香箱日和 2018」の詳細は「すしセン®HP」－「旬のおたよりページ」－「冬の逸品ページ」を遡って参照願います。（「秋」ではなく「冬」です）

「香箱の肩脚爪の白肉に われ汗まみれ 蟹と闘ふ」

◎ いしかわ 唐変木