

赤酢飯－はりいか(テナガコウイカ)

当「はりいか」は、標準和名の「ハリイカ」とは異なる種類であるが、当県でなぜ「はりいか」と呼ばれているのかの理由・経緯は知る由もない。標準和名で言えば「テナガコウイカ」となるが、違う甲イカ類も「はりいか」として売られていたからややこしい。

前回、当「鯧のネタ・鰯のネタページ」－「V o l . 4」－2018/07/27公開



漆器製造・販売 輪島 塗太郎

「202. はりいか」の件で、当イカを取り上げた。詳細はそちらを参照ください。

前回同様に、左は「菊花仕立（花湯霜）」、右は「細く包丁を入れた」ものであり、ネタの調理法は同一。違いは、前回は「白（一般的な鯧酢）酢飯」、今回が「赤（酒粕酢）酢飯」を使用したことである。試食の評価としては、後者が「格段に好い」となる。

「地味な素材」に対し、赤酢（酒粕酢）飯は「素材（ネタ）の隠れた好さ」を活性化させ、その「好さ」を引き出す力量があり、素材（ネタ）・酢飯を含む握り1貫の「全体最適」に導く役割を十分に発揮している。失礼ながらも「地味な素材」と判断される当ネタが「格段に好い」のだから、その好さを知ってしまった以上は、なんらかの正当な理由がない限り今後もう後戻りできないし、原則当ネタには赤酢飯使用とせざるを得ない。