

赤酢飯－涼香巻(りょうこうまき)

今回は、「涼しくなる」と「食欲増進」のテーマが前提、大葉を使用、加える鮮魚介類にふくらぎを使用することだけは、決まった。と結んだ。

鮭業界では、ふくらぎ(ブリ)は「白身」の範疇とされている。ちなみに、漁業・流通関係者、釣人各位にとっては「青物」として、外見を重視した判断・分類となる。



その白身に合う酢飯。当然、お鮭なので酢飯はある。今まで数多くの白身と赤(酒粕)酢飯を組合わせてきたが、何れも良好であり、同類のヒラマサやカンパチの試作・試食を通して(通常の)白酢飯より、好い結果が当然予測できることから、採用となった。

ところが、ふくらぎ・赤(酒粕)酢飯を組合せ、大葉で巻いて試作・試食したが、結果は「いまいち」であった。何か足りない。そこで、昔から山歩きや釣行の際に利用してきた、ご飯・焼たらこ・塩昆布・鰹節・白胡麻を海苔で巻いた「ミックスおにぎり」、所謂「猫まんまの進化系」の手法を利用することにした。赤(酒粕)酢飯に刻んだふくらぎ・塩昆布・鰹節・白胡麻を大葉で巻いてみた。結論は大正解。数多くの失敗を繰返し、試作・試食を繰返したことが、結果に結びついて満足した。ところが・・・次回に続く。