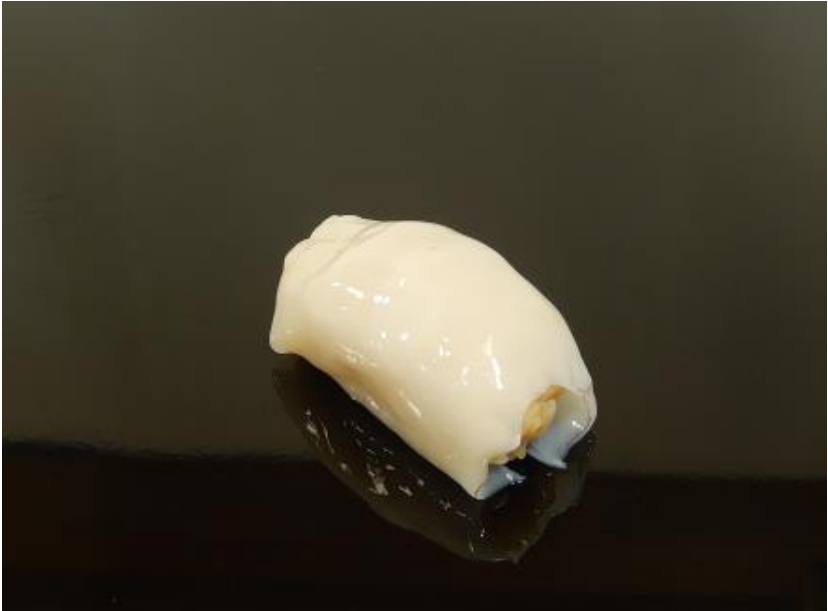


赤酢飯－アオリイカ（新子）

とある夏の終わりか初秋と表現するに、相応しい日にアオリイカの新子を調達した。

早速、調理・試作・撮影・試食を実施した。普段使いの普通サイズ（胴長20cm程）であれば、その噛みづらさを緩和するために、表側（外側）は縦に細かく、裏側（中側）は横に細かく包丁を入れたり、薄く3枚に卸して糸造りにするところだが、小さく（胴長7



～8cm)、とても薄い新子であったから、包丁は入れずに丸ヅケを試みてみた。

結果は、噛みづらさは全く無く、程よい歯応えの中に、小さいながらもアオリイカの持つ旨味と甘みが十分伝わってきたから、安心した。逆に、丸ヅケにすることにより、新子ならではの柔らかさ・味を堪能できたことが、予想しない大きな収穫となった。今後、同程度サイズの新子には、隠し包丁や糸造り等の施術は不要としよう。振り返って新子利用が初めなのかと調べると、なんと、毎年何度も実施したことが記録にあった。いやはや。好い印象から「それで好し」と忘却したのであろう。これが悪い印象であったなら教訓として記憶に残るはずである。新子の旬（時期）がとても短いこともその要因と、自分自身を慰めた。赤（酒粕）酢飯との組合せが好い事だけは、忘れないようにしよう。