

221. ににQ

旬は、主役の胡瓜を中心に考えると、夏の時期とするのが皆様の納得するところであろうが、脇役となる「ニギス」が禁漁期間（底曳網漁）であり、胡瓜の収穫が見込めるその前後の春と秋を旬とせざるを得ないところが、分類する上で、悩みの種となる。

しかし、「〇〇Q」は、全て例外なく胡瓜が主役となることから、「すしセン®HP」



内では、「内水面・野菜類」のカテゴリーに分類している。したがって、当「ににQ」も例外なく「内水面・野菜類」のカテゴリーに収納した。「単品集」を参照ください。

ちなみに、「ににQ」の「にに」は、ニギス（似鱈）を煮付けたもの。つまり、煮似鱈（ににぎす）が言い辛いから、略して「にに」としただけのもの。「オチ」はない。

誰が見ても、シロギス（白鱈）に姿形が似ているから「似鱈」と命名されたに違いないのであろうが、味は、全く違う。旨味に厚みと深さがある。優しい（淡い）味のシロギスと比較するのは、忍びないが、旨味だけ取り上げれば、格段に濃いし、脂も思った以上に載っていて、コクがある。その好きが主役の胡瓜を引き立てて、主役が脇役の好きを引き出し、お互いの好きが相乗効果を発揮した。何個でもイける後を引く逸品となった。