

## 226. シバエビ 赤酢飯

「石川県産の鮭ネタ探し」も5年以上経過すると、素材についての「新ネタ」は枯渇したと判断せざるを得なく、何かと何かの組合せでしか「新ネタ」を産み出せないものとし、さらに完全に軸足を移していた矢先に、利用が途切れていていた鮮魚店で当シバエビを見つけた。しばらく足を運ばない内に、店長も替わり、店内のレイアウトもガラリと変えら



れ、品揃えも種・量はやや減ったものの厳選された「センスの良さ」が感じられた。そのセンスが「シバエビ」を店頭へ導き、出会うことができたということになる。以降、他にもこの店から「新ネタ」が誕生することとなるとは、その時には知る由もなかった。

出会った時のシバエビは、剥き身にされ、刺身用としてワサビが添えられていた。店長が「生でもいけます」とそうされたのであろうが、当エビを含むクルマエビ系は生より少し加熱すると甘味が増すことを知る以上、火を入れざるを得ない。早速、剥き身に包丁を入れ湯引にした。それが持つ味の優しさ（淡さ）が幸いしたのであろう。赤（酒粕）酢飯との相性は抜群であった。初の素材に初の調理法「その全ては、湯引加減（時間）で決まる」と言っても過言ではない。更なる向上ために、今後の研究課題としよう。