

229. 落(に)

当鮫のネタ・刺のネタページ (Vol. 5) 2019/10/25公開の「たけ(に)」からの派生は、事実であり、正直なところでもある。前回の「五色巻」の文中「調理・撮影時期に旬を迎えた”落の煮付”が奏功し、具材の中のセンターに立ち位置を替えた。思わぬ・意図しない”収穫”となった」と紹介したその好きさを踏襲し、「たけ(に)」の筈の



煮付を落の煮付に置換えた。これもまた、落の持つ食感と風味の「好き」が前面に出て、酢飯と煮似鱈(に)とが、とても良い相性となって「たけ(に)」と甲乙つけがたい結果となった。今回も主役が「落」であることに間違いないが、脇役に回った煮似鱈(に)の存在があってこそ、「落」の好きが前面に押し出されたとと言っても良いのだろう。

では、脇役がいなかったらどうなるのかを実証実験したものが、次回の「きやら巻」に続くことになる。詳細は、次回とし、ここでは、割愛する。(お楽しみに)

何れにしても、鮫の具材に野菜類を取上げることが少ない中、このような逸材に出会えて、試作・試食の結果がとても良く、しかも「旬」を強く意識させてくれたことに、とても「やりがい」を感じるし、皆様方に紹介し・広めるべきであると強く感じた。