

233. 鰯Q

主役は、胡瓜と大葉。旬は夏。いつも主役ばかりの「鰯」には、今回脇役に回ってもらったこととした。したがって、当すしセン®内では、「内水面・野菜類」の分類（カテゴリー）となる。その夏に相応しい胡瓜と大葉に爽やかさを担ってもらい、この時期脂が抜けて、鰯の持つくどくない本来の美味しさ（鰯の鰯たる芯の味）が漸く前面に現れることか



ら、胡瓜と大葉の持ちえない足りない何かを補完してもらおう。もし、それぞれが単品で巻かれていれば、なんとも味気ない商品化できない代物となるところだが、それら3者の相乗効果によって、成就（世に出せる）した。お好みでワサビを合わせると、より3者の好さが発揮され、「暑さを忘れさせる逸品」に昇華するのであろう。

試作・試食を通して、この時期の「鰯」と「胡瓜」の相性の好さに意外・望外の印象を持った。ただし、どうも条件付きであるような気がしてならない。その条件は、徹底的な「血抜き」である。冬場は、気温が低いことと、鰯に脂が乗っていることから、さほど気にならないが、夏場は、「血生臭さ」が顕著に現れる。漁業者の皆様、養殖魚者の血抜きを参考として、是非「徹底的な血抜き」をお願いしたい。それが漁業者自身のため。