

カミナリイカ・紋甲いか（花湯霜）

他のイカ類と比較して、身が柔らかい・筋（皮）が少なく噛みやすい反面、表面的に優しい・淡い・薄い味から、一般的には人気が今一つであることを認めざるを得ない。

それでも、噛みやすいからよく噛むと、当イカの潜在している旨味・甘味が滲み出てきて、他のイカ類に負けず劣らずのとても好い、お鮨に向いている素材と確信していたから



漆器製造・提供 夏未夕漆綾(かみゆうしつりょう)

なんとかその好きさをイカす術を真剣に考え、試行錯誤を繰り返していた中、画像の様な包丁を入れ、ほんの数秒湯霜（湯引）を施す結論に至った。赤（酒粕）酢飯との相性も抜群。

向上したポイントを整理すると、見た目の向上、湯霜（湯引）による表面の硬直化に伴う歯切れの良い食感を得られたこと、旨味・甘味が露出・顕在化する機会を得られたこと、表面積・隙間が大幅に増えて煮切醤油の入り込みによる旨味の加勢の4点となる。

今時の人々には「よく噛んで、よく吟味してください。」と言っても無理な話。その多くが瞬間的に美味しい・不味いを判断してしまう傾向があるように思えるから、ここまでやっても、思い込んだ印象を覆すことは難しいのだろう。厄介なのは、食べる前から値段を見て美味しい・不味いを判断されてしまう。こればかりは、どうしようもない。