

257. 浅葱(あさもえぎ)Ⅲ

正直に申し上げると、イカ類を鰯ネタとして利用する際、下足やエンペラのやり場になることになる。それらを握りや押寿司・巻物等に活用することに、いつも頭を悩ませている。一部下足の握りに利用価値を見出したものの、その下足と同じ母体を持つエンペラが置いてけぼりになってしまうことになる。では、そのエンペラを何かのお鰯に活用できな



いものかと思案しても、必ず「利用できない」の結論に至ってしまう。結局、酒肴（つまみ）や賄（まかない）の食材として利用されることになり、「お鰯への利活用」の課題は残るが、置いてけぼりだけは免れるから、やむなく「了」としていた。

発想を変えてみた。酒肴や賄として利用されているものをお鰯に利用できないかと。焼イカ（醤油味）、イカと胡瓜の酢の物、イカと魚卵の和え物、天ぷら、唐揚げ、塩辛、煮物・・・脳内の選択会議を経て、その時点でどれも「お鰯として不採用」とせざるを得なかったが、辛うじてすり抜けた「イカと浅葱の酢味噌和え」から当鰯を発案した。

「浅葱を主役とした」ところが視点を変えさせ、採用となった。酢味噌の調味と加減が肝である。振り返ると不採用とした「天ぷら・唐揚げ」がどうも脳裏から離れない。