

春 1.サヨリ(細魚)

切り身になる前(丸魚)の姿は、くちばしの先に、ほのかに紅が注され、全体的に細身で、しなやかさと可憐さを併せ持った光輝く美しい見栄えであるが、実際、捌いてみると腹黒い。事実であるし、例外はないが、あくまでサヨリの話。悪しからず。

試食の度、淡い旨味と甘味の狭間に微かな苦味を感じられる当魚「大人の食育書ーいしかわ旬の鮓だより®百選譚」のトップバターに相応しい素敵な素材である。



漆器製造・提供 夏未夕漆綾

市場・店頭によく見られるのは鉛筆サイズ・書道の筆サイズである。カマスサイズは漁獲量が限られることから、非常に少ない。

画像左：握りに適した筆サイズの片身を「のし握り」に。試行錯誤の結果、赤(酒粕)酢飯を採用することに着地した。ワサビ少な目、煮切醤油も少な目にし、よく咀嚼して、ネタと酢飯の「協調性」を最大限に奏でた結果の「ハーモニー」を堪能していただきたい。

市販の”紫蘇の粉”と白胡麻を鮓酢を入れない白飯に混ぜ込み、酢飯に仕立てることを突然思いついた。と同時に、鉛筆サイズの当魚を押寿司に活用することも思いついた。

当初、サヨリは1段(最上部)のみであったが、サヨリを二段にすることにより、鉛筆サイズの物足りなさを補完したことが奏功した。赤(酒粕)酢飯も好きが、サヨリと紫蘇白胡麻混ぜご飯の相性も素晴らしい。



サヨリの「旬」は何時なのか。年魚でないから、通年生態はあるはずである。まして、当魚に「脂の乗り」を求めるのは野暮。漁獲量が比較的豊富な「春」が、その持つ優しい味を含め食文化的な側面から相応しいような気がする。それでも「アオリイカ釣行の秋」に、複数の漁港で沢山群れ泳いでいるのを見かけたから「秋も旬」としたい。