

春 7. コウイカ(甲烏賊) すみいか

イカ類の中にあつてコウイカ類のその柔らかさは、自分を含めた歯が弱つてきた世代の方々に喜ばれることに相違ない。そのネットリした食感が、淡い甘さをより濃く強く感じさせる「触媒」であると解釈できる。そういう意味で「食感」も一つの「味」と定義しても差し支えないような気がするの、何度も試作・試食を繰り返した率直な所見である。



画像右が「生」、画像左が「花湯霜」。右の「生」には浅く包丁を入れた。いくら少ないとは言え、どのイカにもある薄皮の噛み辛さを緩和した。ネットリした食感・旨味・甘味を堪能できる。加熱・湯に通してないことから、風味さえも感じる事ができた。

左の「花湯霜」湯に晒すのは花の先が少しだけ凝縮する4~5秒程度。中がレアな状態は保持されている。この手当が甘味をより強く感じさせ、歯ごわりの好い噛み応え(早い話が嫌味のない硬さ)を付加し、それが「生」とは違った「生」には出せない「食感」と言う一つの「味」を与えた。甘味の強調と食感を付与した「花湯霜」も好い。

両者に共通の「赤(酒粕)酢飯」が両者にはない旨味・風味を補完した。それぞれが独立した好さを発揮したのではなく「和音」としての昇華。もう通常の白酢飯に戻せない。