

春 24. ニギス(似鱈) めぎす

煮て好し、焼いて好し、揚げて好し。ご存知ない方が多いのであろうが、生(刺身)も好し。当魚をお鮓に仕立てようと参考事例を検索してみたが、2件のみ。ニギスのお鮓が皆様方に普及するか・しないか以前に「誰もやろうとしない」が核心なのであろう。

「どう手当てするのか」脳内整理中、天ぷらも浮上したが、江戸前の伝統を考慮すると天ぷら屋さんの範疇であり、「天つゆどうするの」で却下。「揚物」は今後の課題。



見栄えは、重要な要素であるが、味の本質とは無関係。見栄え良く美味しいと思われるのは演出の効果であり、その逆は論外。

旨味・脂・ニギス独特の爽やかな風味が立ち、食感もプリプリし、意外に好い。低温の生息環境が通年脂を乗せる深海魚たる所以。

赤(酒粕)酢飯と葉味の卸生姜が、必要不可欠な役割を果たす。三位一体ならぬ三味一体を以って「普及」の裏付けとしよう。

ニギスの煮付とご飯の相性は好い。派手さなく、この素朴な組合せが、美味しさの本質「食べて気持ちが落ち着く」を満たしてくれる。それを踏まえ、お鮓として原料のお米の選定・鮓酢の調味、ネタの調味・煮〆具合等お鮓一貫全体のバランスを考慮の上、試作・試食を繰返した。現時点で「これ以上やりようがない」に至ったものの、これで完了とすることなく、さらなる向上を目指すところ。



漆器製造・販売 輪島 塗太郎

当魚に限らず、丸魚(未調理)が店頭から徐々に消えつつある。買う方とすれば「面倒くさい・どう調理すればいいのか分からない」が理由なのであろう。(売れない理由)

娑婆は、魚の好きを知り、料理に自信とやる気がある(買う)人が減っている。少なくとも、魚の好きを知る人を増やすために、召し上がる直前までの加工が求められる。