

夏

26. 鮑

クロアワビ



漆器製造・提供 夏未夕漆綾

クロアワビは、以下の2種と比較して食感が強いことと、風味が強いことから「生」が好いと判断している。肝を湯搔いて添えてみたら、これが頗る好い印象。もちろん、酒蒸しにしても好いと十分理解しているが、食感や風味を活かさない手はないと結論付ける。

(画像：両方：生)

年を重ねて、その硬さがキツくなってきたが、いつまでもその好きさを堪能していきたい。

メガイアワビ



漆器製造・提供 夏未夕漆綾

3種の中で最も食感が柔らかい印象。この柔らかさなら生でも好いと判断するのは、これでも硬いと感じられる方もいらっしゃる。悪しからず。酒蒸し(蒸アワビ)に仕立てた印象は、硬いではなく、適度な歯切れの良い弾力と、加熱によって隠されていた旨味が表に引き出され、とても好い。

(画像左：酒蒸し、右：生)

マダカアワビ



漆器製造・提供 夏未夕漆綾

「生」：風味はクロに近い。柔らかさはメガイに近いか同等の印象。

「酒蒸し」：メガイと全く同じ旨味が凝縮された好い印象で、メガイかマダカの区別がつかなくなることになる。これもメガイ同様「生」「酒蒸し」両方推奨となる。

(画像左：酒蒸し、右：生)

鮑は、貝類の頂点の一つとせざるを得ない。「お鮑にしなくても」は、禁句でした。