

夏

27. あかいか(ケンサキイカ)

ここ数年出勤していないが、毎年数回「あかいか釣(夜釣り)」に10年以上通いつけている。概ね帰宅が深夜1時頃、直ぐに適当な1杯をお造りに仕立て冷蔵庫へ、道具の洗い物・片付け・入浴等を済ませ、冷たいビールで口を濯ぎ、お造りを口に。至福の時に突入する。薬味の御生姜がとても良い触媒となって、口角がベトベトするほど、あかいかの



甘味・旨味を存分に引き出させる。あかいかは、イカ類の王者としても異存はない。

お鮓として、当初(通常の)白酢飯を利用し美味しくいただいていたが、赤(酒粕)酢飯を利用してからは、もう(通常の)白酢飯に戻す理由が見つからなくなった。あかいかの甘味・旨味と赤(酒粕)酢飯の持ちえる旨味・風味がお互いの好きさを相殺することなく補完し合う絶妙な和音を奏でている。「生下足」利用時は、万が一のアニサキス寄生による食中毒を防止するため、規制対象とされていないが、厚生労働省発出のガイドラインに準拠し、 -20°C 以下で24時間以上冷凍した上、ご提供することとします。

出勤できない夜、夏の風物詩の一つとされる「漁火」を見かけると「あかいか」に思いを馳せ「きっといつかは」と嘯みしめる。正に「旬」。夏の鮓ネタの代表格に相違ない。