

## 夏 28. 蛤 はまぐり

昔、千里浜の浜茶屋で食べた「焼蛤」は、地元産だった。目前の膝下程の遠浅の砂地を足でかき回すと「アサリ」が面白い程沸いて、稀に小さな「はまぐり」が混ざり「焼蛤」に出来る程大きなものは、船でしか行けない深い場所にいると誰かが言っていた。

今は、その遠浅の浜がやせ細り、環境が激変し、「はまぐり」どころか「アサリ」も含め漁獲としては皆無。その穴を他県・他国産がしっかりと埋める構図となっている。



伝統的な江戸前の仕事を踏襲した形式。各店毎に仕事の内容や味が若干異なるが、基本は、ほぼ同じである。試作・試食を繰り返してきた中で学んだことは、煮付ける時にみりんや砂糖の「甘味」を入れず、煮詰（甘ダレ）を作る時に「甘味」を加えると、ふっくらとした食感が比較的保たれると気付いた。

石川県内「煮蛤（にはま）」は、見かけないし、あったとしても近寄り難い。

長年継ぎ足しながら利用していた煮詰（甘ダレ）をこともあろうに焦がしてしまった。取り急ぎ、蛤エキスなしの甘ダレをと思ったが、煮詰の意味が見つからなく断念。煮上がった蛤を見つめ、赤（酒粕）酢飯と組合せることを思いついた。怪我の功名。煮詰の甘さがないから、蛤の旨味が一層引き立つ結果となり、赤（酒粕）酢飯との相性も抜群であるとの印象を持った。これもあり。



旨味の種類と量が豊潤な蛤。平たく言えば旨味の宝庫。ある敬愛する名店では「ワタ」を外して提供しているが、「ワタ」こそ旨味の宝庫と考える。なぜなら、「焼蛤のワタ」を外して提供する店もないし、外して召し上がる方もいらっやないから。さて、画像上の煮詰タイプか下の赤（酒粕）酢飯タイプか、盛合せのバランスで決めることとしよう。