

夏

3 1. マダコ(真蛸) いわだこ

マダコが鮭ネタの中で理不尽にも多くの鮭店から、ぞんざいな取扱いを受けている現状に「こんなに旨味が強いのに」と歯がゆい思いと、愛おしい思いから、なんとかその地位向上に一石を投じたいと、何度も何度も試作・試食を繰り返している。その中で知り得たことは、何度やっても、その美味しさはゆるぎないこと、茹で方を幾度となく変えても結



局、世間一般のレシピ通りに着地することである。以前、櫻煮（さくらに・煮付）を実施してみたところ美味しかったが、それは櫻煮の仕上がりが好かっただけであって、お鮭一貫としてどうかと問うてみたら、やはり、シンプルに茹でただけの方が勝っていた。

ある時、赤（酒粕）酢飯と組合わせてみた。これが意外に好いと気付いた。ネタを咀嚼する行為（魚類のネタより多いことは明らか）が赤（酒粕）酢飯を咀嚼する回数を必然的に多くさせ、ネタと酢飯の美味しさが各々分離することなく、渾然一体となって、相乗効果を発揮することに至る。（通常の）白酢飯に戻す理由を失ってしまった。

マダコは、タウリンが豊富。タウリン自体は無味無臭だから、味に影響はないが、体に良い栄養素とのこと。美味しく体に良いから、お勧めすることに全く躊躇はない。