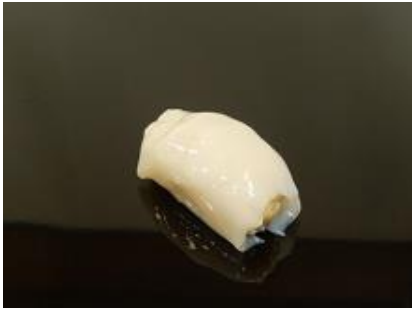


秋

54. アオリイカ(障泥烏賊)

Web上の文献を可能な限り調べると、アオリイカは寿命が1年未満（あいか・ケンサキイカも同様）とのこと。10月釣行の経験からその少し前に新子が生まれ、年を越すと店頭から姿を消すこと、石川県水産総合センター漁獲統計資料より2月～8月の間漁獲がほぼゼロであることから、長くとも5～6ヶ月の寿命となることが類推される。

はかない一生（命）であることを胸に刻んで、ありがたく頂戴したいものである。



新子は柔らかい。何度も試作・試食を繰り返した結果の結論であるから間違いない。それをそのまま享受しない手はない。試作・試食を繰り返す中、(通常の)白酢飯から赤(酒粕)酢飯に替えてみたところ、お鮭一貫として一段向上したから、それ以来赤酢飯との組合せと決定した。葉味は、卸生姜より少量の卸ワサビが似合う。なぜなら、新子は柔らかいから。理由になっていないか。

胴長20cm程の普通サイズを利用。このサイズとなると新子と違って繊維が強く食べ辛いから、ネタの表側に縦方向、裏側に横方向の包丁が必須の手当となる。薄く削ぎ切りする手法もあるが、こちらも縦方向の包丁が必要となる。見た目で勝る前者を採択。

赤酢飯は、新子と同様。葉味は、多めの卸生姜が似合う。なぜなら、こちらは肉厚だから。これも理由になっていないか。



5～6ヶ月と思われるはかない命で漁業資源として大丈夫なのかと案じていたが、統計資料より漁獲量が毎年安定していること、当局の漁獲制限対象となっていないこと、下手な自分でさえも(釣ったではなく)釣れたから資源枯渇はあり得ないと思われる。

毎年、泉の如く湧いて、蟬の如く消えていくサイクルが繰り返されているのであろう。