

87. 栗いなり

内水面/野菜類/他

「芋・栗・南瓜」に目が無い方はとても多いのではないかと。「芋」の件は、前頁「金時いなり」で紹介した。「南瓜」については、旧「大人の食育書」で紹介したが、今回の改訂版でやむなく100から外したことを「南瓜好き」の方々にお詫び申し上げます。

そして、今回は「栗いなり」を紹介する。(茹で) 栗は、粗みじんにして混ぜても粘り



漆器製造・販売 輪島塗太郎

が出ないから、金時いなりのようなことにはならないと確認しているが、咀嚼の機会を増やし栗の好きさを堪能して頂いた方が好いと判断したことから、混ぜないこととした。

寿司酢の酸味と栗の甘さ・食感、金時いなりと同様にいなりの醤油(しょぼさ)がアクセントとなって、これ以上やりようがない仕上がりとなった。旬は秋となります。

前頁の「金時いなり」と合わせるのか、別なのか。お客様が購入しやすい量等の課題も解決しなければならないが、お客様の喜ばれる姿がイメージ出来るから苦労ではない。

一般用、加工用としてどれだけの出荷があるか。和菓子・洋菓子業者の需要もあるであろうから、その生産量は、当然安定した調達が鍵となる。試作が完了し、レシピは確定している。調達可能な期間や量は、正直これからである。なんとか生産者に近づきたい。