

112. レンコン 蓮根(加賀れんこんいなり) 【稻荷寿司】



食器協賛: 九谷焼協同組合

◇撮影後のコメント◇

酢れんこん(加賀れんこん)を酢飯に刻んで混ぜ込んだ。れんこんは美味しい食物の一つであることには相違ないが、その美味しさは、旨味よりその食感に評価が偏る。共感される方も多いと思う。その歯触りが好印象かつ真骨頂となる。課題はどの程度茹でるか・混ぜ込むかとなる。(写真: 茹でる時に酢を入れ忘れていました。ゴメンナサイ)

正確なデータは持ち合わせていないが、男性の好みと女性の好みは若干異なり、前述の芋・栗・南瓜いなりと蓮根入りいなりの選択を迫られたならば、圧倒的とは言わないが多くの男性が後者を選択するのであろう。ワシの思い過ごしか偏見か。とにかく、ワシは蓮根入りのいならずしを選択する。異論はあるが、女性は芋・栗・南瓜の甘さとほっくりした食感を好とし、男性は素材の甘さを求めるより、そのシャキシャキした食感を好としているのではないか。女性も芋・栗・南瓜に食傷気味の場合、蓮根の選択もあるかもしれない。何れにしても、蓮根入りの「すし」は「ちらしずし」や「いならずし」の中に日常的に存在するし、酢れんこんにに象徴される様に、蓮根と酢の相性は抜群である。県内のいならずしの形は、三角か四角か？ワシの知る範囲では三角しかない。蓮根いなりは四角で提供しよう。当蓮根の旬は8月下旬～5月下旬。長期間可食である。素直にうれしい。