

### 113. (干)シイタケ・ゴボウ・ニンジン・レンコン・タケノコ (いしかわ五目いなり)【稲荷寿司】



漆器製造・販売: 輪島 塗太郎

#### ◇撮影後のコメント◇

【五目】①牛蒡(能登産)、②蓮根(加賀産)、③(干)椎茸(白山市産)、④人参(産地不詳)、⑤白胡麻(産地不詳) 表題の筍は時期外れにつき入手不可。白ごまとした。了承願いたい。今後、表題以外にマッチする素材があれば、表題に拘らず採用したい。その素材の発展性や組合せは無限大である。想像するだけで楽しくなるのはワシだけか？

レイアウトの文字数に限りがあり、タイトル中に漢字を表記できなかったため、本文中に列記する。了承願いたい。干椎茸・牛蒡・人参・蓮根・筍である。当初、白ゴマもその候補にあったが、県産は皆無であろう。除外された。筍等の短期間の収穫の代替種として金糸瓜(7・8月)、沢野ごぼう(9・10月)、赤ずいき(7~9月)マコモタケ(9~11月)が上げられる。特にマコモタケは、「干」にすると長期間保存可能であり、定番となる可能性がある。少し変わった食感が干瓢を凌駕するのではないかと期待される。

いなりずしの三角、四角について。Web上検索すると複数ヒットした。情報を整理すると、関西では三角が主流で、関東は四角が主流である。中間の豊川稲荷で有名な愛知県豊川市ではと調べると、四角であった。詳しくは「いなり寿司で豊川市をもりあげ隊」で検索してね。関の東であった。当県はどちらなのか、拘らないのが好いと判断した。