

# 赤酢飯－麦イカ(スルメイカ)

「麦イカ」とは、諸説あるが「麦秋」の頃に漁獲される小ぶりのスルメイカと定義されている事例も多いし、当方もそのように解釈している。「麦秋」とは、麦の収穫の時期、初夏の頃（当地石川：5月下旬～6月上旬）、麦の穂が黄金色に色づく頃である。

その時期に漁獲される”小ぶりの”スルメイカは、その年の春に生まれたのであろう、



漆器製造・販売 輪島 塗太郎

未だ身の繊維質が「硬さ」を持たない。スルメイカは、とても美味しいイカであることに相違ないが、その「硬さ」に閉口する。10代20代30代くらいの歯の丈夫な方ならともかく、中年以上の歯の衰えを自覚される方なら共感されるのであろう。大振り肉厚の当イカは、噛みやすいようにと、縦横に包丁を入れてさても、なかなか嚙下（飲み込む）するに難儀し、酢飯（シャリ）が口の中からなくなっても、まだネタがずっと残ったままの状態で「お鮓」としては、残念な結末を迎えることになるが、縦横に包丁を入れた麦イカであれば、ネタと酢飯のバランス良く咀嚼・嚙下可能となり、その好さを堪能できる。

さて、赤（酒粕）酢飯との組合せであるが、他のイカ類と同様に大変好くマッチする。（通常の）白酢飯との組合せに戻さなければならない理由は、見つからなくなった。