

235. にに玉巻

煮似鱈の好さに気付いて久しい。握りや当「にに玉巻」以外の各種中太巻の試作・試食を通して、その度毎に実感し、その好さが揺るぎ無いものとして定着している。

しかしながら、一般の方にとって、ニギスに限らず「魚離れ」は、顕著であり、深刻でもある。その大きな理由として、調理方法を知らない。調理方法を知っていても、面倒く



漆器製造・提供 夏未夕漆綾(かみゆうしつりょう)

さい。骨があるから食べにくい。もっと簡単で美味しいものが他にもある。が主なところであろう。年々人口減をやや下回る消費量（卸売量）がそれを的確に表現している。

一方、お寿司は、所謂無回転のお寿司屋さんを除き、回転寿司、スーパーの持ち帰り等を中心に消費は伸長している。全体として「お寿司離れ」の状態ではないのは、明らか。

つまり、「魚離れ」の解消を担う一つの方策として、この「お寿司」に便乗する戦略が考えられる。むしろ、それ以外に見当たらないから、最善策と言えるのかも知れない。

今まで、当「ニギス」を生握りの握り、煮似鱈（にに）の握り、巻物の具材として「便乗」してきたが、その中で、より皆様方の箸が出しやすいのは、やはり巻物であろう。具材の味付を薄めにすることで完成に至った。是非とも、その好さに気付いていただきたい。