

夏

34. シロギス(白鱈)

当魚、優しい(淡い)食味から、様々な調理法を受け入れる懐の深い人ではなく、ネタである。手元の画像データファイルには、調理別に20種、器を変えて都合30枚の画像があった。どれも紹介したい逸品であるが、諸般の事情から、やむなく2点に絞った。

本音を言うと、もう1品プレーン(皮なし、赤酢飯、薬味卸生姜)の握りを紹介したかった。原点回帰・ホームポジションとなる逸品。当HP「単品集」を参照ください。



「沢瀉(おもだか)」と呼ばれる江戸前の仕事である。昔見かけたお鮨に関するTV番組で紹介されていたものを参考に、自分なりに試行錯誤を繰り返して完成とした。オリジナルと同じなのかどうか、同じにしなければならない理由は何もない。ただ「沢瀉」を標榜する限り、姿・形(フォルム)は、踏襲した。

こういう仕事をされた一貫になかなか出会えない。共感していただけるとありがたい。

「昆布ヅメ」である。皮付湯霜にした片身に酒塩を施し、やや浅めに昆布でヅメた。

優しさ・淡さが好い。旨味、甘味、風味、それらを追えば追うほど、深みに嵌る。虜になるような美味しさとなった。

夏のひとつ、この一貫を召し上がることで「旬」を体感していただきたい。と同時に、暑さや日頃の憂さが一時でも払われ、気持ちが落ち着いていただけるなら幸いである。



漆器製造・提供 夏ホ夕漆縁

10年ほど前から数年間、船キス釣りに通っていた。県内の「船キス釣り」は、乗合ではなく、全て仕立となる。仕立とは1艘借上げのことである。仲間を集い、船頭さんに顔が利くメンバーが世話人となって予約する形式。高齢の方、家庭の事情等からメンバーが一人減り、二人減り・・・と、とうとう一人ぼっちとなってしまった。いつの日か。