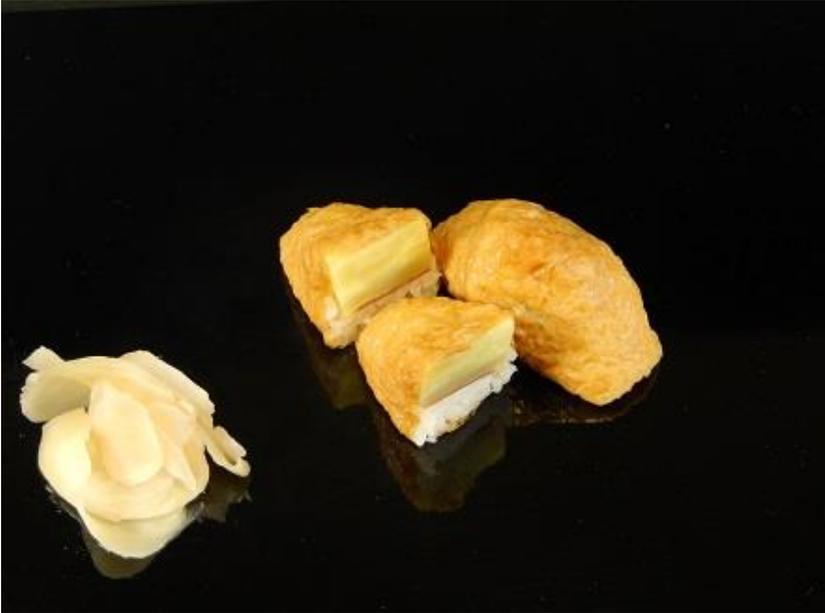


86. 金時いなり

内水面/野菜類/他

左利きや左党と自覚する当方が好いと判断するから、甘党の皆様方にも受け入れられるに相違ないと自信を持っている。当初、蒸したサツマイモを細かく刻んで酢飯に混ぜ込んでみたが、混ぜ込む途中から既にサツマイモが崩壊し、その上粘りまで出て、これは（試食前から）不味いことになったとハッキリ分かり、結果その通りとなった。これは、もう



いなり寿司と言えず、食感までを味とするなら味が向上する画像のような酢飯とサツマイモを分けた方が断然好いと気付いてこの形式を採用とした。

サツマイモの甘さと食感が少し官能的でさえある。酢飯の酸味が出しゃばらず、かと言って無効でもなく絶妙な協調効果を発揮した。さらに「いなり」の醤油が全体を引締め、これが「いなり寿司」であることを改めて認識させられ、とても好い印象を持った。

「金時いなり」を名乗る限り当然「サツマイモ」が主役となるから、旬は、秋から冬となるのであろう。この時期冷え切ったものより室温程度に少し温めた方が好い。

その「サツマイモ」何かのブランド化に晒されたものではなく、至極ありふれたもので好い。なぜなら「サツマイモ」ではなく「いなり寿司」をいただくのだから。