

鮎の背ごし

鮎を戴きました。まだ生きているピッチピチの鮎です。大きさも背ごしにするのに最適のかわいいサイズの鮎と品の良い塩焼きができそうなサイズの鮎と一緒にです。

塩焼きは開きにでもして後で楽しもうかと考えましたが、せっかくの生きたままの到来ものですので、贅沢ながら一緒にいってしまいました。

背ごしは頭を落としてから腸を抜いて筒切りに。今の今まで生きていたものですから、切ったものを氷水で晒すなんぞは香りが飛びそうでもったいないので、そのまま並べました。塩焼きは手塩で薄く塩をして焼き過ぎないように。腸も取りません。

川面に映る初夏の緑のようなみずみずしい香気とともに、若鮎の生命力を堪能いたしました。急な到来もので笹の葉の飾りも何もない盛り付けですが、まあ旨ければいいじゃないかということでご勘弁を！ こんなときは、いつもの角瓶に代えて日本酒 ですよ。

しかしながら、いったい何年ぶりなのだろう？ 背ごしを食べたのなんて・・・
あと何回、食べられるのでしょうか？

若鮎や水さへあれば岩の肩 炭太祇

