



季節を知ったら  
暮らしが楽しくなった

（第一九四号）

しょうかん  
小寒

一月六日

## 伊勢海老てこね寿し

新年おめでとうございます。

今年もどうぞよろしくお願ひします。

新たな年は、お雑煮、お節料理と、いつもとは異なるハレの食で迎えます。

食材も縁起の良いもので揃え、長寿や子孫繁栄を願いますが、やはり伊勢志摩地方ならば伊勢海老が欠かせません。

ぴんと張ったツノ、赤い殻に覆われた姿は形が良く、その上、美味である伊勢海老は古くから祝いの膳を飾る海の幸として珍重されてきました。新鮮なものはお造りも贅沢ですし、焼いても、茹でても、また洋風にドリアやスープにもアレンジされます。

おかげ横丁の「海老丸」では、この伊勢海老をまるごと使ったてこね寿しがお目見えしました。

志摩市の和具漁港から仕入れた魚介類を扱う店では、解禁の十月から伊勢海老が入荷しています。

「この時期は生け簀に一定量を確保していますから、予約なしでも食べていただけます。新鮮なものはとろっとして甘みがあっておいしいですね」とは、おかみの戸塚さん。これまではお造りや焼き物で出していましたでしたが、料理長が新たに考案し、なんとも贅沢なてこね寿しが登場したわけです。

伊勢海老てこね寿しは、活きの伊勢海老の身をづけにして、ちらし寿司風に平皿に盛り付けています。海女が採った手摘み海苔もちらしであり、伊勢海老の身は寿司飯と一緒に混ぜて食べるのがてこね流です。

この伊勢海老てこね寿しは、お正月の繁忙期を避けて、一月十四日から食べられます。ちょっと贅沢なてこね寿しをいかがでしょうか。

文 千種清美

