

248. にに(煮似鱈)

誰が何と言おうが、「未だかつてない懐かしい味」と断言する。一見、矛盾しているように映るかも知れないが、商品として「未だかつてない」と解釈していただきたい。

嚙む度に空腹感が増す不思議な現象、言い換えれば後を引く状態、もしくは、本能的に欲求しているものの、何らかの雑念が脳内で(美味しさを)否定している葛藤と表現し得



漆器製造・販売 輪島 塗太郎

る。そして、その雑念は、味覚とは異次元の条件反射的な表現の「高級」の反作用(副反応)と断言しよう。当方の知る限り、当魚ニギスは、一般的に総菜魚として認識され、加工(頭取り等)ではなく、調理された(召し上がる直前)形式で飲食店や食料品店で提供されているケースを見かけたことがない。やはり、ご家庭内においてのみの調理・消費でしか利用の機会がなく、調理品として流通しなかった・されなかったが実態である。

「煮似鱈の握り」は、呻吟することなく着想できた。画像の形式に至るまでには、調味を含め、試行錯誤を繰り返したが、「より良く」の積み重ねだったから、苦悩を伴うのではなく、とても建設的でやりがいがあった。現在は「これ以上やりようがない」に至っているが、「改善の意識」を持ち続け、さらなる向上を目指すようにと心掛けている。