

250. サヨリ（押寿司）

当魚の握りに不向きな小さなサイズ（所謂、鉛筆サイズ）の処置に困っていたところ、割とすんなり押寿司に仕立てることを思いついた。当初、最上部に一重を想定したが、あまりのネタの力不足（少量）を懸念し、酢飯部分の真ん中にもう一重挟み込み2段重ねで試作・試食した。結果、悪くはないが、なんだか「物足りなさ」が浮き彫りとなった。



ネタの分量が「握り」と同等であるにも関わらず、その「物足りなさ」は、咀嚼不足から本来滲み出るはずのサヨリの優しい複数の味を享受する機会を失ったと理解できた。つまり、噛みやすさが必然的に咀嚼回数を減らし、本来持ちえる好い味を感じる（味わう）機会を失ったまま嚥下し、結果、咀嚼不足による認知の機会損失ということになる。

次に、酢飯の改善を試みた。紫蘇の粉・白胡麻の投入アイディアは、瞬間的かつ同時であったと記憶する。その配合度合（分量）の調整中、酢飯ではなく、白飯に混ぜ込む方が好いことに気付いた。鮭酢が紫蘇の粉に含まれる梅酢（クエン酸）を相殺していた。

試行錯誤を繰返し・いくつかの手当（調理）の組合せにより、「物足りなさ」を補って余りある仕上がりに至り、「握り」との「双耳峰」に辿り着いた。感慨無量である。