あかいか(ケンサキイカ)

３０年以上前に手持ちのお鮨の本で見かけたと記憶する「博多の仕事」を探していた。探せども一向に見つかる気配なく、他の本で見たのかもと、目を皿にして探したが見つからない。デジャブか、夢と現実が重なったのか。それでも、そのフォルムが脳裏に焼き付いているから夢でないはず。現物を見た・食べたことがないことだけは間違いない。

突然出会えた。意外にもネットテレビの将棋の名人戦、博多での対局を放映中、対局者の昼食（所謂将棋めし）紹介写真にそれを見つけ、キャプチャした。記憶する絵面とその画像とが「これだ」と完全に一致した。その後「あかいか」の時季を待ち「博多の仕事」を再現。当初「要するにネタに対する仕事（フォルム）が博多流となればよい」と調理方法等は独自に類推した上実施し、見た目の美しさは同一となったが「その仕事の意味が見た目だけなのか」と問題を投げられた。試食後すぐ「噛みやすさ」が鍵となり、当イカの好さを存分に発揮させる目的が「解」であると教えられた。この仕事の本質を近隣（北九州）を含め産地ならではの重みのある伝統と知恵から深く学んだ。単なる物真似ではいけない。赤（酒粕）酢飯を組合せ、薬味を卸生姜からワサビに替え、完成に至った。

© Toshiya Sakurai