

ヤリイカ 花湯霜

冬

何を以って「完成形」とするのか。何も施さないプレーンの切り身を（通常の）白酢飯と組合わせたものを「未完成」と判定してしまう根拠も見つからなし、他の施術も同様に「完成形」と言うべき何か一つの「あるべき姿」に収斂され得るものでもない。

最近、個人的に歯が弱りつつあり、包丁の入っていない「イカの握り鮓」は、早々に酢



飯が喉を通過し、ネタを味わうことより咀嚼を延々と繰り返す行為にうんざりし、いい加減嚥下する。つまり「酢飯」と「ネタ」を分けて口にする鮓通としてあるまじき蛮行と同義の状態に陥る。それが数回続くと否応でも何らかの対策を講じざるを得ない。

幾度となく試行錯誤を繰返し、辿り着いたのが画像の通り。包丁仕事の後、熱湯にほんの2～3秒程くぐらせている。それらが奏功し、噛み辛さが解消し、噛んで探し出す無駄な労力が省力化され、結果として本来持ちえる当イカの旨味・甘味が分かりやすく伝わり、咀嚼時の酢飯との分離も解消された。また、意図しない赤（酒粕）酢飯との相性の好さも明確に浮かび上がり、酢飯との相乗効果を認識させられた。現時点では、これ以上やりようがないと判断しているが、「永遠の98点」を旨に更なる向上を目指したい。