

14. マアジ 真鯨



◇撮影後のコメント◇

シンプルイズベスト。薬味のネギ、ショウガも省略(ワサビ入り)した。どこかの店(鮨店ではなかったが)で、薬味のネギ、ショウガは素材の臭味を消すために云々と言われたが、そもそも臭い素材のものを出すなど言いたい。薬味は素材の味を活性化する触媒に過ぎない。撮影後の残ったネタを酢(塩)メにして翌日食べたが、これもすこぶる好い。

美味しい、不味いの基準は何か？マアジに限った話ではない。不味い物を提供した者、ならびに店を処罰する政令や法律はあろうはずがないし、また、学会等での基準や定説、ガイドラインもない。そもそも、その評価の単位・尺度はないし、ありえない。したがって絶対値もない。相対値もその一人の個人の中でのみ通用するのであろう。また、その一人の個人の中でも、体調や精神状態、空腹度、タイミング（毎回×、旬でないから×・それらの逆）等の要因により、日々刻々と変化し捉えようがない。個人の好き嫌いもその要因であろう。また、あまり美味しい・不味いを意識せずに食べてしまっている事もあるであろう。また、誰かが美味しいと言っていたからや、その逆や、行列が出来ているから自分も…で他者の評論に流されてしまう例もあるであろう。キリがない。この項は鯨である。魚へんに参、旧暦の参月（新暦4～5月）が旬とされるが、小ぶりの物は、年中美味しい。