

こんなすし(屋)はイヤだの巻

長年、本格的な鮨のあるべき姿や、その延長線上の近未来の鮨を捜し、追い求め続けているが、いまだにその結論(真理)は見いだせていない。現時点では、その都度、その時点の最善の策を講じ、提供し続けるしかないと考えている。妥協の産物ではない。しかしながら、最近うすうす気づき始めた。「美味しさ」その刹那的でかつ極めて抽象的な何かを求め、貪ろうとする姿勢は(傍から見て)単なる傲慢もしくは自己満足ではないかと。仮に見つかったとしても、見つかったと思った瞬間さらなる有象無象をまた追求している自分がそこにいるのではないか。キリがない。あまり固いことを言っても仕方ないので少し頭を柔らかくして対偶的に考えよう。そこで掲題が浮かんだ。その位置の対偶側に「あるべき姿」があるのかもしれない。

<こんなすし(屋)はイヤだ>

※注意：お食事中の方は気分が悪くなる可能性があります。

- ・煮切り醤油の替りにジャムを塗った例：アオリイカの握りにジャムが、しかもブルーベリージャムだ。
- ・シャリの替りに「おはぎ」を使用した例：ネタはなんと白バイ。
- ・スバリ！マグロ赤身の練乳がけ、イチゴか。
- ・ホイップクリームでデコレートされた中トロ、お誕生日にどうぞ。
- ・甘エビのきな粉ふりかけ。(甘さ控えめ)
- ・キムチ軍艦。
- ・寿司餃子(中の餡がなんらかの寿司)、寿司炒飯(寿司を炒める。そのまんま)
- ・フルーツ握り(季節のフルーツ10種、チョコレートソース、ジェラートを添えて)
- ・薬品により消毒されたスシ。
- ・客の面や足元を見て値段を変えるスシ屋。当然(究極の)時価である。
- ・元イタリアンのヒゲ面シェフが業態転換でスシ屋の大将。器全体に(エクストラバージン)オリーブオイル降りかけよる。(断れない)
- ・もし、入ったスシ屋の大将が段三ッだったら。「あーいらっしやいませ。社長さん。何握りましょうか？うふふ」ここまで。

あり得ないことが多いし、食べ物で弄ぶのは不道徳(もしくは不謹慎)なことだ。書いていてアホらしくなってしまった。

忘れていた。これらの対偶を捜さなければ。何か(不明の)拘泥を払拭すれば途轍もなく広大な世界が広がりそうだ。しかし、道は遠い。