

夏の生鯖

夏

弊社「すしセン®」では、鯖の旬を冬と定義している。その所以は、「脂」に他ならない。脂の載った鯖のたまらない美味しさには、多くの方々からも共感を得られるに違いない。さて、その「脂」が（極端に少ないを含め）無かったらどうなるのか。それを探求する必要性や価値の有無は別の問題として、果たしてとうなるのか、予断を持たずにまずは



握ってみることとした。（鯖は解凍）

結果、「脂」という被覆を取り除きネイキッドにされた鯖の本髓の味が曝されたことになった。それが万人向けかと問われると、必ずしも「はい。そうです。」と言えないが、その味の好み（善し悪しを）評論することなく「これが鯖の飾らない本質の味・風味である」と間違いなく言えるものが淡いながらも浮かび上がってきた。

やはり、どうしてもそれが「万人向けなのか」という命題に突き当たり、答えは「否」の永久ループとなる。幾度も「万人向け」に近づける試行を実施した結果、赤酢飯とネギ・卸生姜の薬味の組合せが現時点の最善策との結論に至るが、「万人向け」の頂には辿り着けなかった。それでも、万人が知らない美味の頂点の一つであると記録しておく。