

164. 豊海(とよみ)さん

いしかわ旬の鮓だより®

おきまり



◆左より「ふくらぎ、スルメイカ、甘えび、鰯、白身(アカガレイ)」全石川産

◇撮影後のコメント◇

今まで、この組合せは考えていなかった。と言うより、むしろ避けていたのかもしれない。どうやら、何か「本来の美味しさ」を「否定する味」に洗脳されていたようだ。勇気を振り絞り、その「否定する味」を否定してみたところ、結果「本来の美味しさ」が蘇ることになり、調理・撮影・試食直後の印象は、全くその通りとなった。反省しきり。

この品揃えを本当にこの世に出して良いのか。もう何年も逡巡していた。もしかして、最も嫌われる組合せなのかもしれない。地雷原に足を踏み入れる心境でありながら、個々のネタについては、現存しているし、何も否定される要素はない。

先入観、予断、噂、「値が張るもの」がオイシイと錯覚していた事実等が原因となり、
1) 各素材のそれぞれが持つ、好い「個性」に全く気付かなくなってしまった。
2) 違った「個性」が、お互いにその好さを引き立たせている事実(相乗効果)の失念。
3) 足下に、こんなに好い素材が豊富にあることを無視してしまった。
以上の事実が「阻害要因」となり、「あり得ない」と否定していたようだ。

前回のお題「お金の味からの解放による口福」が証明された。他人事ではなく猛省。それでも、自分自身の体験から、自信を以ってお勧めする。「これでよいのだ」