

169. 春の押寿司競演

春

いしかわ旬の鮓だより®



食器協賛 九谷焼協同組合

◇撮影後のコメント◇

画像手前右より、小鯛(笹漬)/鰯(酢×)/鯿(酢×)/サヨリ(紫蘇・白ゴマ入りご飯、二段重ね)/海鰻(焼霜ホシ酢醤油寒天添え)、奥右より、甘えび(笹)/三色かニ玉(ヶガニ・野セリ・玉子焼)/櫻鱒(鳥取産)/櫻玉(甘えびおぼろ・玉子焼)/穴子(煮穴子)。産地表記以外は全石川産の全押寿司。迷い箸になりそうな逸品勢揃い。お好きなものからどうぞ。

2017/05/17公開の「旬のおたより」ページを再掲した。その時に、「お鮓」と「音楽」の共通点についてコメントしたが、文字数の制約により、詳細に説明できなかったから、当文にて加筆することとした。先ず、音楽の三大構成要素については、従前の通り、「リズム」、「メロディー」、「ハーモニー」に変わらない。

【リズム】「酢飯」のベースに握り、軍艦、押寿司、巻物、手巻き、裏(逆)巻き等のパターンがあり、また、それらの組合せ(盛合せ)も様々。ワンパターンではない。

【メロディー】ネタの種類は、多種多様。鮮魚介類が中心となるのであろうが、何かと何かの組合せ等を考えると、無限大。次に召し上がる順序。もし、決められた10種に限定したところでも、その順序(順列)は10P10の3, 628, 800通りとなる。

【ハーモニー】申し訳ない。文字数の制約で書ききれない。次回に続く。