

170. 春のニコニコ盛り

春 お き ま り

いしかわ旬の鮨だより®



食器協賛 九谷焼協同組合

◇撮影後のコメント◇

春の握りニコニコ盛り。画像右より、サヨリ、甲イカ(花湯霜)、鱧(焼霜ポン酢醤油寒天添え)、甘えび、ニギス(煮似鱧・にに)の全石川産。この時期に相応しく、漁獲量も安定していて、美味しさが担保され得る最善の選択。後は、どの順に召し上がるか。お勧めは、先ず、手前右から左へ順に。奥は手前を参考に任意でどうぞ。

前回のお題「お鮨と音楽」の文中に記載した、相異なる10貫の召し上がる順序(順列)は、約362万通りであるが、今回は重複2貫であるから、その半分の約181万通りとなる。それでも、「そんなに食べ(試せ)るか」が正当な判断となる。しかも、「ネタを5種に限定」が前提であり、そう考えると、皆様が今まで召し上がってきた「お鮨」や今後召し上がるであろう「お鮨」は、毎度・毎回「一期一会」となるのであろう。

数回、同じ品揃えを試食し、その順序を変えてみると、全体の味の印象は、それが「好い」「好くない」に関わらず、大きく変化する。間違いない。前回「好い」印象と同じ順序で今回も「好い」とは限らないし、むしろ、その逆の印象を持つことになる。

つまり、味の印象を忘れた頃に、もう一度、再現(一期一会として)し「好い」印象を持った時に初めて「好い」の評価ができる。JAZZの名盤のアドリブに通ずる。