

## 184. 秋の盛合せ

秋



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】アラ、カイワリ、ハガツオ【中段右より】のどぐろ(焼霜ポン酢醤油寒天添え)、アオリイカ(花湯霜)、あかにし、ニギス(煮似鱈・に)【奥右より】ぼたんえび、櫻玉(甘えびおぼろ、玉子焼)、つばた巻®(真菰筍煮付)ネタ全て石川産。試食時、歯痛により「美味しさ」を堪能できなかった。早く治して、「ありがたさ」を満喫しなきゃ。

何時の頃からは不明であるが、「高級なものは美味しい」と刷り込まれ、今となってもそこから抜け出せない自分があることに、最近気づいた。

「高級なものは美味しい」←「高級だから美味しいに違いない」←「高額だから美味しくないはずはない」←「これだけ払ったのだから、損はできない」←「不味いものに、これだけ払うバカな人はいない」←「私は、そんなバカな人ではない」に遡る。

逆に「安価なものは不味い」を自分の胸に手を当てて、よく考えてみると、案外「そんなことはない」と言える。具体的に何かは、支障があるから言えないが、人に言わずに、黙って自分で満足している。「安くて不味い」も確かにあるが、「高くて不味い」も同じ程度存在する。(あくまでも個人的感想)自分を含む多くの方が、「値の張るものは美味しい」＝「お金の味」に洗脳されているようだが、大人なら冷静に判断して欲しい。