

190. 冬のニコニコ盛り

冬



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】ふくらぎ/ヤリイカ/海鰯/トゲザコエビ(がすえび・のとえび)/牡蠣(煮付)、全種石川産。時化による厳しい品揃えの中にあっても、最善を尽くせば、結果はついてくる。当県の恵まれた環境(漁場・生産者)に感謝。試食は、手前右～奥右からの順番に箸を進めたが、順序を変えると、また趣も変わるのであろう。

今日、とても良いことがあったから「今日はすし曜日」。しかし、毎日々々良いことがあるから「毎日がすし曜日」そうは問屋が卸さない。仮にそうあっても、お鮨は毎日毎食喫食するものではないし、「気晴らし」や「憂さ晴らし」として召し上がることも十分あり得る。また、好事・その逆に関わらず「食べたい時が旬」が主な動機となるであろう。

「最善を尽くす」は提供側の最重要ミッションである。もう少し具体的に言えば「当日の(主に)漁獲の中から最善の10種の組合せを選択し、最善の術による調理を施す」との表現となるのであろう。最善を探求すべく、仮に毎日(1食)試食を続け、10年続けても3,650食程度。例えば、30種のネタ候補の中から10種を選択する組合せは、3千万通り以上で、全ての組合せを試すことは不可能。これは「作曲の作業」と近似している。可能な限り試食し、よく考え・センスを磨き「名曲」をどんどん生み出そう。