

191. 冬の押寿司競演

冬



◇撮影後のコメント◇

【画像手前右より】真鱈(岩手産)昆布×/真鯖バツテラ/ウルメイワシ酢×大根載せ/鯖酢×昆布巻き/太刀魚(兵庫産)鮓酢漬・白胡麻入り酢飯【奥右より】海鰻焼霜ポン酢ゼリー添え/[三色カニ玉]紅頭矮蟹(兵庫産)・三つ葉(愛知産)・玉子焼/甘えび筏/[櫻玉]甘えびおぼろ・玉子焼/煮似鱈(に)。ネタの産地、表記以外は石川産。

お鮓のお鮓たる必要条件は、「酢飯」と「ネタ」の組合せであり、何れの一つが欠けてもお鮓として成立しない。その組合せの中にあつて、それらの形態は、握りであつたり、押寿司であつたり、巻物であつたり、ちらし寿司等、表現方法は色々ある。また、ネタ一つ取り上げても調理方法の違いにより、さらに、それらの表現方法は拡大する。

お鮓をこよなく愛するお客様は、大勢いらっしゃいますが、全ての表現の組合せを召し上がったお客様は、皆無。不可能。「いしかわ旬の鮓だより®」の提供形態は、お客様の「お好み」ではなく、「おまかせ(一部「お決まり」を含む)」である。したがつて、「おまかせ」された以上は、その時点の最善を尽くすことが、供給側の責務となる。

必要条件の一つ「酢飯」に懸念はないが、「ネタ」は、主要な素材の「安定した鮮魚介類の供給(調達)」が”制約”となるが、力の限り最善を尽くし、責務を果たそう。