

赤酢飯－真鯛

赤酢（酒粕酢）の酢飯と最も相性が良いとの印象が強いネタの一つ「真鯛」ではあるが、どうやら「ネタ」が主役から脇役に回って「酢飯」を主役に押し上げる「謙譲」を醸し出す「大人の対応」を行ったようだ。「真鯛さん。あんたはエライ！」と叫びたくなる。

お鮓なるものを重量ベースで考えると、ネタが $1/3$ 、酢飯（シャリ）が $2/3$ を占め



ることになる。これは、誰が見てもお鮓と認識できる「お鮓らしさ」を象徴する黄金比であり、ゆるぎないものである。「では薬味やあしらいはどうなるの」等、小賢しいことを言い出す輩は「鮓通の名を返上し、お鮓のない国へ行ってくれ」と強く主張したい。

さて、「大人の対応」を以って、脇役に回ってくれた「真鯛」について語らないほど失礼なことではない。以前は「皮」を引いて（取り除いて）ネタ取りしたことが多かったが、皮を残し湯霜（湯引）すると、厳密に数値化できないものの、その好きさが倍増したかの印象となった。よほど大きく皮が硬い場合を除いて、今後は原則「皮付湯霜」の方針を進めることとしよう。何れにしても、当素材は「赤酢（酒粕酢）の酢飯」の好きさを分かり易く説明してくれる「ソムリエ」の役割を十分に果たしてくれた好い素材である。