

赤酢飯ーめじまぐろ(クロマグロ)

以前、赤（酒粕）酢飯ー赤身（クロマグロ）、同ー中トロ（クロマグロ）を試作・試食してみたが、結果（評価）としては、あまり芳しくなかった。主たる理由（原因）は、お互いの個性がぶつかり合い、それらが持つ「好き」を相殺してしまったと感じたからである。ネタにしる酢飯にしる、それぞれ「好い」素材であることに相違ないが、強い個性を



漆器製造・提供 夏未夕漆綾(かみゆうしつりょう)

持つもの同士は、お互いの主張を相容れない場合があることは、世の常。仕方がない。

それを知りながらも、何とか本マグロ（クロマグロ）と赤（酒粕）酢飯の好い組合せ方法がないかと模索していたある日「試してくれ」と言わんばかりに「めじまぐろ」が目飛び込んできた。早速、試作・試食としたそれら組合せの評価は「ギリギリセーフ」の結果であった。成熟すると強い個性を持つクロマグロが、未成熟ゆえに「控え目・未だ発揮していない・優しい・・・」と表現できるその派手さが無い個性が幸いし、赤（酒粕）酢飯とのマッチングが成就したことになる。ただし、あくまでも「ギリギリ」である。

赤酢（酒粕酢）を使い始めて、未だ僅かな試作・試食しか実施していないが、一つの指標として「強い個性」を持つ素材との組合せは「ネガティブ」な評価となり得る。