

赤酢飯－アラ

赤（酒粕）酢飯との組合せを考案する以前（白酢飯）から「アラ」の「好き・力強さ」は十分理解・認識していた。したがって、ネター酢飯がお互い自己主張し、各々相殺する懸念を持っていたが、結果杞憂であった。白身の中にあつて、最も旨味が強いものの一つであるとされる当魚が、全ての旨味を網羅しているわけでもなし、足りない何かを赤（酒



粕）酢飯が補完し、最強の白身の握りの一つとして昇華させたのである。

これ以上の「美味しさ」を追究できるか。まずはネターから。昆布 μ ・酢 μ ・・・素材に対して何か調味・（切る以外の）調理は必要だろうか。また、熟成させると好いのであろうか。結論は「不要」。鮮度良いものを手早く切り分け、そのコリコリした食感をも活かした方がその印象は断然好くなる。何れにしても、当魚に限っては、必要最小限の調理に限定する「何もしないこと」が最善策となるのであろう。

一方、赤（酒粕）酢飯に対しては、米の選定、ブレンドする・しない。赤酢の調味、ブレンドの配合具合・・・当「アラ」にマッチする究極の専用レシピの開発を目指すべきかもしれないが、鮭はこの1貫で成立するものではないから、必ずしも正解とは言えない。