

# 赤酢飯－甲イカ

甲イカの握りの好きを改めて認識させる赤（酒粕）酢飯。とても相性がいい。逆に甲イカが赤（酒粕）酢飯の美味しさを引き立たせているのかもしれない。

盛合せの場合、以前から画像左の「菊花仕立（湯引）」を採用し続けてきたが、最近、何ら深い理由もなく、画像右の「生（噛み易さを補う包丁を入れてある）」を試したとこ



ろ、思いがけず「大変良かった」からややこしくなってきた。画像左右どちらがいいのか甲イカだけに「甲乙つけがたく」どちらも「大変好い」。しかし、提供する形態は盛合せであり「お鮓はこの1貫で成立するものではない」ことから、同じネタを2貫盛り込むことは原則行わないことにしている。また、単品での提供は行えないし、行わない。

では、どうするか「この際、甲イカは提供しない」はナンセンス。状況に応じて、他の9貫とのバランスを考え「菊花仕立・生」何れかを選択することとするが正解となる。

当画像調理・撮影当日、鮓ネタに相応しい素材は約30種、その中からの盛合せ10種10貫。組合せは約3千万通りとなる。甲イカの入荷がない・少ない場合は採用できない・しないとなるが、それでも当日あれば必ず採用したい「大変好い」逸品である。