

赤酢飯ーヒラメ

お鮓を召し上がる方々、提供する諸兄各位における「白身を代表するもの」と思われる一角を担うヒラメ。試食の結果は「赤（酒粕）酢飯との相性は悪からうはずはない」と予想した通りの印象を持った。白身全般について、それ自身が全ての「美味しさ」を持ち合わせているわけではないし、赤（酒粕）酢飯は、その「共通する足りない何か」を補完す



るに十分な役割を果たしていると言っても過言ではないのではないか。

また、それを知った以上は、当ヒラメに関して、実際に試食した結果を踏まえ、白（一般的な）酢飯と組み合わせなければならない理由は消失してしまった。

しかしながら、当ヒラメについての最善策は「赤（酒粕）酢飯と組み合わせる」と短絡できない。研究の深度として、赤（酒粕）酢飯についても米の種類、赤酢の種類・調味法の数多の組合せの中から最善策を導き出さなければならないし、ネタに関しても年がら年中同一の「美味しさ」が担保されているはずもないし、個体差もある。したがって、状況に応じた柔軟な対応も求められるし、あえて「出さない」判断も必要となるのであろう。

全試食は無理、制約が多い中、最善策は提供側の「センス」に委ねられる。