

赤酢飯ーマトウダイ(くるまだい)

微かに独特な好い風味を感じ取ったが、それがマトウダイ固有なものなのか、その個体由来のものなのか、はたまた赤（酒粕）酢飯が誘導したものなのか、（通常の）白酢飯と組合せた時にはなかった、何かに例えることが出来ない好い風味としか言いようがないことが辛い。この風味を再現・再体感するためには、毎回試作の度に当「マトウダイ」を採



用し、試食し続けなければいけないことになるが、現実的にできないし、行わない。次回当「マトウダイ」に出会えるまでにその記憶は、時間共に薄れてしまうのは必然だが、なくならない為にも備忘録として記載しておこう。

なぜ「現実的にできないし、行わない」のか。一つは、赤（酒粕）酢飯と組合せ、試作・試食すべき素材（ネタ）は他にも数多あること。もう一つは、何度も言い続けてきているが、お鮨はこの独特な好い風味を持つ当「マトウダイ」1貫で成立するものではないことから、他の素材（ネタ）との「全体最適」が追究されることが真髄であるから。

結論。当「マトウダイ」は（通常の）白酢飯より、赤（酒粕）酢飯と組合せた方が風味のみならず、1貫として好い。間違いない事実であるし、その印象はゆるぎない。