

赤酢飯－ババガレイ(だるまがれい)

毎回の試作・試食は例外なく、盛合せ（10貫）中の1貫として出来具合を評価している。当ババガレイの1貫も例外ではないが、他の9貫も同時・同様に出来具合を評価しているのは当然であり、言い換えれば、1貫毎の出来具合を評価するより、10貫全体としてのバランスや全体の出来具合が最優先・最重要の評価対象となる。その結果として



「旬のおたより」ページに「いしかわ旬の鮭だより®」を紹介している次第である。

では、1貫毎の出来具合をおざなりにしているかと問われれば「いいえ」である。その時々各々の1貫には最善を尽くすが、「全体最適」の為にその最善とした1貫を止めることさえもある。なぜなら、その最善の1貫によってのみ「いしかわ旬の鮭だより®」が成立しているのではないから。それでも、比較的頻繁に当ネタを採用してきたし、赤（酒粕）酢飯との相性が良いことと、赤（酒粕）酢飯が当ネタの好さをより引き出すことを知った限りは外す理由はないし、今後ますます採用の機会が（飽きない程度）増えることであろう。当初より、赤（酒粕）酢飯の調味もどんどん進化（良くなって）している。なぜなら、「当ネター赤酢飯」の採用機会が多いことからの好循環が寄与するところ。