

赤酢飯－マダコ（茹で）

何度この画像を眺めても、美味しさが脳内に蘇る。これは、この1貫の出来が素晴らしく、この上ない仕上がりになったということではなく、何回もこの組合せを実施しても、「結局こうなる」の結論的な印象である。その印象が脳裏に張り付いて、画像を眺める度に、「また食べたい」と思う好循環である。何が好いのか。調理の技量などは、ある程度



経験のある方ならば、誰がやってもこのレベルの仕事は出来るはずであるから、要因となる割合は、低い。素材の組合せがその大部分を占めるのである。古より「タコの握り」は存在していた。現在でも準備されている店が減っているものの、連綿と存在し続けているし、その美味しさは、昔も今も変わりはない。つまり、誰がどうやっても、茹でタコ酢飯その組合せの美味しさは、未来永劫ゆるぎないということである。

さて、その美味しさの組合せの対象を（通常の）白酢飯から赤（酒粕）酢飯に置換えてみたところ「至上の組合せ」となった。残念なのは、誰も気づいていないことと、「タコの握りの好き」を知る人がだんだんと減っていることである。「高額なものが美味しい」と錯覚している価格で味の評価を行う輩には、絶対食べさせたくはない逸品である。