

214. コノQ

胡瓜が主役で脇役がコノシロの酢ヱと位置付ける「コノQ」。胡瓜の爽やさがコノシロの旨味と風味を引き立てているから、どちらが主役なのかややこしい。間違いないのは、お互いに足を引っ張ることなく、お互いに両者の好きを活性化させる触媒の役割を果たしながらも結果として、それぞれがそれぞれの好きを自ら前面に押し出しているということ



である。つまり、相乗効果が最大限に発揮されているということになる。

しかしながら、これは、「胡瓜とコノシロの酢の物」ではなく、「お鮓」である。画像の真ん中の胡瓜とコノシロの酢ヱを掘り出して試食した印象ではない。そう考えると、主役は「酢飯」となるのか。「酢飯」だけで「お鮓」は成立しないことは明らかであることから、どの部分が「主役か」ではなく、「全体が主役」ということになる。

旬は、地元産の胡瓜が出始める春頃から晩秋まで、かつ大きいサイズのコノシロが漁獲されるその時々（マチマチ）となる。地元産の胡瓜はその期間、割と安定して入手可能であるが、大きいサイズのコノシロは、その時次第であるから、コノシロがキャスティングボードを握ることになる。主役を吟味しつつ、少し多めのわさびで頂くのが当方の好み。