

赤酢飯ーいしなぎ(オオクチイシナギ)

当魚からの出会い（見かけただけ）から「ただただ待ち続けるしかない日々が過ぎて」幾星霜、再度出会えたのはひよんなことからであった。別の店で、柵取りされ、パック詰めされた宮城産のものを見かけた。「いしなぎ」の表示を二度見して、それでも間違いないか、店員さんに尋ね確認した。当然ながら「間違いない」とのこと。



こんなに簡単に出会えて、嘖然とした。帰り道に、当魚に対する今までの「想い」が過り、入手できた歓びとともに、自分自身のその苦勞・苦心を労い、感慨に耽った。

早速、試作（調理）・撮影・試食としたが、正直「出会えた感動」>>「味の印象」であった。どうしても、長年出会えなかったことから「出会えた感動」が勝り「味の印象」は、希薄となった。例えて言うなら、すごく憧れていた人やモノに出会って、冷静さを取り戻すと、その憧れに少しだけガッカリ感が入交じり、だんだんと「良くも悪くもなく」普通に見えてくのと同様なのかもしれない。また、喫食の動機が「食べたい時が旬」であれば、その対象が美味しく感じられるのだと強く印象付けられた。今回は、赤（酒粕）酢飯を採用したが（通常の）白酢飯とも「機会があれば」比較してみたい。もうないか。