

赤酢飯ーフエフキダイ

・・・前回からの続き。自己中心的な観点から、自分自身の寿命が尽きたところで「永遠の98%」は、突然終焉を迎えるが、「新素材の発見」や「素材同士の組合せによる新たな鮭ネタ」また、「お鮭の概念をはるかに超越する何か新しい領域」については、それを探求する人々がいる限り、「永遠の98%」であり続ける。例え、その途中で探究する人



々が途絶えたとしても、きっと、また新たに探究する人・人々が現れるに違いないから、「永遠の98%」は「永遠の98%」であり続けるのであろう。「美味しさの探求」がなんらかの理由（例えば、食物におけるAIの進化による人間のエサ化）により、無意味・無意義化されることがあるのであれば、その時に終焉を迎えるのであろう。

さて、「フエフキダイ」の話。やや強めの食感と、淡いが噛めば噛むほど滲み出る底堅い旨味と、何かに例えられない爽やかな好い風味を兼ね備えた当魚。迷うことなく、赤（酒粕）酢飯と組合わせてみた。結果は、1貫のお鮭としての完成形である。もうこれ以上やりようがない。（通常の）白酢飯との組合せを比較する以前に、もう一度、当魚との出会いが必要となるが、その前に人生の終焉が来るかもしれない。一期一会に感謝。合掌。