

赤酢飯ーマハタ

今回は「自身の頂点の一つ」とされる「マハタ」と赤（酒粕）酢飯を組合わせてみた。以前実施した（通常の）白酢飯との組合せがどうだったのか。記録を遡ると数年前に当魚をネタに試作・試食・撮影したことは事実と分かったが、もうすっかり記憶から蒸発し、いつだったのか、当時組合せた（通常の）白酢飯との相性、味の評価はどうだったのか、



漆器製造・販売 輪島 塗太郎

また、鯧1貫全体としての仕上がり具合がどうだったか等は、全く記憶がない。どうやら五万光年ぐらい彼方へ旅立ってしまったようだ。したがって、今回の赤（酒粕）酢飯との組合せが（通常の）白酢飯との組合せとどう違うのか比較しようがないし、そもそも、それ以前に、当ネタの鯧を初めていただくのと同様な評価しかできない。それを踏まえて、「自身の握りの王者」の名に相応しいものの一つとしての風格があるとの印象を持った。

赤・白云々ではなく「今度いつ会えるのか」を考えると、入手機会が極めて少ないが故に、必然的にその都度「一期一会」となるはずである。また、「向こう岸に渡るまでにあと何回この1貫をいただけるのか」を考えると、今日を最後として、今日出会えた喜び・その有難さをよく噛みしめ、しっかりとその「王者の風格」を味わいたいものである。