

# 赤酢飯－蒸牡蠣

理由はさっぱり分からないが、結果として「忘れていた」ということになる。マガキ（蒸牡蠣）と赤（酒粕）酢飯の相性は悪いはずがないし、そんな分かり切った組合せは、もう随分と前に完了したと思いついでいた冬のある日、赤（酒粕）酢飯との組合せについてデータ整理を行っている途中に、実施していないことに気づき、早速やってみた。



結果、思い通りの美味しさに納得するも「なんで、やってなかったの？」と「もしかして、とうとう記憶がぶっ壊れるお年頃になってしまったのか」と複雑な心境となった。

マガキ（蒸牡蠣）が全ての美味しさ・旨味を網羅しているものでもないから、赤（酒粕）酢飯がその足りないそれらを補っている点と、マガキ（蒸牡蠣）の隠されていた美味しさ・旨味を前面に暴露した（通常の）白酢飯では力を発揮できない役割を担っているものと印象付けられた。理屈はともかく、その美味しさは脳裏に深く刻まれた。（ホントか）

たまたまなのか、石川県産の加熱用牡蠣が店頭に並んでいない。生食用はある。加熱用は他県産が豊富に並べられている。なぜなんだろうか。一部の店舗で見かけたことから、流通がキャスティングボードを握っているのであろう。その判断基準は「価格」か。