

鮭米について（続）

・・・前回からの続き

3) 食味（主に甘さ）が優しい・淡いこと

「バランスの好いお鮭（握り鮭）」は、重量ベースで概ねネタが1／3、酢飯が2／3となり、「酢飯」の果たす役割（重要度）も、提供側の心得として、重量ベースと同様と考える。その「酢飯」は「白飯」と違い「鮭酢」の調味塩梅・使用量と使う米の銘柄・炊き方によって店の個性が表れ、千差万別その店の「味（特徴）」となるのであろう。現状多くの鮭店が「1種類の酢飯で長年・通年味を変えることなく」提供しているが、少ないながらも（ネタに合わせて）複数種類の酢飯を提供している店も存在する。

「どのネタにどんな酢飯が合うのか」を研究し続けると、米の銘柄（ブレンドもあり得る）及び炊き方、それに合う鮭酢（酢の種類・ブレンド・調味塩梅）その組合せは広く・深いものであり、全ての組合せは検証不可。センスが問われることとなる。また「酢飯」のみで「お鮭」が成立することはなく、「ネタ」「米」「鮭酢」の組合せは、ほぼ無限大（これも検証不可）であり、とどのつまり、冒頭の「何（ネタ）を乗せるかではなく、何（酢飯）に乗せるか」に至る。したがって、「お鮭全体が最適（バランスの好い最高の美味しさ）となる」ためには、「米の食味（主に甘さ）」に依存することなく、ネタが米の旨さに負けることなく、「食味（主に甘さ）が優しい・淡いこと」が求められる。

4) 僅かに「枯れた風味」がある

「枯れた風味」とは、「新米の甘い風味」の対偶・対極と理解していただきたい。

「枯れた風味」は、どのネタに使用しても「新米の甘い風味」より鮭飯としてマッチするし、勝る。逆の言い方をすれば、「新米の甘い風味」がない方が好いということになる。

鮭米の需要は、お米全体の需要の極一部であり「お鮭に適したお米の生産」を主とする生産者は、非常に少ないのが現実である。生産者が「白飯用として美味しい」「生産性が高い」を目指すのは至極当然である。その「生産性が高い」は「安さ」という形で消費者・需要家に還元されるべきである。また、「お米」に合わせた「お鮭」はあり得ない。もしそうすれば「美味しい鮭」とはなり得ないし、結局、召し上がる方を「不幸にする」に相違ない。「コメ余り」の中「米作の持続性」を担保するのは、その「多様性・多態性」に他ならない。白飯・鮭・カレー・丼物・おにぎり・弁当・・・用途・実需とマッチした生産を実践することのみ生産者の「利・持続性」が自然と付与されるものとする。