

赤酢飯 – とびうお

「ないものはない」が長く続いていたが、久しぶりに「飛魚」を入手できた。赤（酒粕）酢飯との組合せを企図してから長かった。時期的な要因と出会えるタイミング（店頭で並べられる）が上手くマッチした。長く出会えなかったからか、（通常の）白酢飯から赤（酒粕）酢飯に変えたからからなのか、両者の相乗効果なのか、もうどうでもよい。思わ



漆器製造・販売 輪島 隆太郎

ず声が出そうになる美味しさとなった。きっと、要因に上げなかった「薬味」が触媒としてネタと赤（酒粕）酢飯の調和する美味しさを高いレベルまで引き上げた「影の功労者」となるのであろう。とにかく、「これで決まり」の結論とする。

「旬」は夏。以前「大人の食育書」において「清涼感が広がり、生き返る」と記載し、「暑さを忘れさせる」ことを表現したが、「暑さの苦痛」のみならず「日々の煩わしい」ことまで忘れさせるなんとも素晴らしい出来となった。その上、それらの印象の再現性もあって、余程食べ続けて「食傷」とならない限り、もう「当ネターワサビー（通常の）白酢飯」の組合せに戻す必要がなくなった。ただし、（通常の）白酢飯と赤（酒粕）酢飯を二つ並べて食べ比べする「野暮なこと」は絶対やってはいけないし、やらない。