

# 赤酢飯－ニギス

「ニギスの生食」をご存知ない方が殆どであろう。当方も初めて「生」が可能であると知ったのは、Web上「ニギス 生」にて検索し、事例が意外にも数多とはいかないが、数例あることを認識してからである。地元金沢でも行政が主体となった「ニギス」の利用促進のイベントに「ニギスのお造り」が出されていることを何かのメディア（記憶が曖昧



でごめんなさい)で見かけたから、「否定されるものではない」と言い切れる。

初めて「ニギスの握り」を実施したのは、もう何年も前（詳細は「大人の食育書」を参照願います）に当然ながら（通常の）白酢飯との組合せを実施した。それはそれで当時は満足のいく出来であった。それから幾星霜、赤（酒粕）酢飯の存在を知り、ネタのフォルムも「切り身」から「のし握り」に進化した。赤（酒粕）酢飯の役割・貢献度は大きく、当握りを数段上に持ち上げた。しかし、赤（酒粕）酢飯に置換えたところで、ネタの味が変わるわけではない。相変わらず「優しい・淡い」、ネガティブに言えば「薄い・たよりない・水っぽい」に変わりはなかった。生の握りには、微かに爽やかな風味があり、煮付（煮ヅ）－（通常の）白酢飯は、味が凝縮されとても濃くなる。甲乙つけがたい。