

## 241. シマゾイー赤酢飯

「もうない」の「ないものはない」の中、石川県産鮭ネタ新種が見つかった。ちなみに「ないものはない」には2つの解釈があり、一つは「全て揃っていて”無い”ということがない」という意味。もう一つは「”無い”のだから何と言われようが”無い”」という意味。今回の「ないものはない」は、「もうない」であることから、後者と解釈していた



だきたい。改めて、石川県産鮮魚介類の種類の奥深さに脱帽。長い年月を経る間に、また新たな出会いの可能性を示唆してくれたようだ。何れにしても、継続していなければ、このような「出会い」の機会を得ることできないことを身に沁みて感じた。継続は力なり。

さて、当魚の味の特徴について。強めの歯応えの中にあっても、しっとりした舌触りを持ちえ、淡いながらも当魚の風味を感じさせる。早食いの方には感じられないであろう、噛めば噛むほど、コラーゲン由来と思われる旨味が滲み出てくる印象。そう言えば、他の「ソイ類」にも同様の印象を持った記憶があるが、同時に他のソイ類と食べ比べる野暮なことは、やらないし、意味がない。赤（酒粕）酢飯との相性は、とても好いが（通常の）白酢飯とはどうなのか。一度やってみたいが、次に出会えるのはいつかの一期一会。