

# 鷹羽鯛(タカノハダイ) 昆布め(赤酢飯)

以前(3回前)「246. タカノハダイー赤酢飯」の件で「次の出会いまでに相当な年月を経過することをその時点で知る由はない」と書いた。なけなしの一尾を惜しみながら半身を使用し、前回の試作・撮影を行った。残りの半身は、もったいないから冷凍していた。それでも、例え冷凍であっても劣化するし、次にいつ出会えるのかも分からない。次



の一尾を待ってからだと、もし使用時にヒドイ状態であつたら泣くに泣けない。と早めの利用を決断したが、そのままの利用なら、単に冷凍による劣化を評価するだけと気づき、昆布めを施すことにした。早めの使用が奏功したのか不明であるが、前回印象に残ったとても爽やかな風味は損なわれることなくかつ、昆布の風味がその風味を相殺することなくお互いに尊重し合つて風味に幅を持たせた。一方、旨味も当魚の持ちえない昆布の旨味が加勢し、さらに赤(酒粕)酢飯の風味・旨味がそれらを支え、印象に残る一貫となった。

ここまで書いておいて何だが、前回のプレーンの一貫も好かつたし、今回の昆布めも好いが、どちらかの結論は出せない。なぜなら「この好き素材にもう出会える機会がないかもしれないの一期一会」だから。そう思うと、強い寂寥感に苛まれる。