

# 赤酢飯－真牡蠣煮付

ある日、牡蠣ご飯の牡蠣をお鮓に仕立てたらどうなるだろうと思いついた。この際、赤（酒粕）酢飯と組み合わせることとした。牡蠣ご飯の調理法は、いろいろあろうが、事前に牡蠣を煮付け一旦取出し、その煮汁を利用してご飯を炊き、最後に取り出しておいた煮付けた牡蠣を炊きあがったご飯に載せる方法が好いとし、そう実施している。煮汁は、水・



漆器製造・販売 輪島 隆太郎

料理酒・醤油のみ、他の調味料を一切入れない。特に、甘味を入れない設計としている。したがって、キリっとした醤油味の煮牡蠣（ネタ）と赤（酒粕）酢飯の組合せとなる。

結果、これが殊の外好かった。やや少なめのワサビも奏功したこともあって、被らないそれぞれの好きがそれぞれ際立ち、それらがお互いに足を引っ張ることなく、お互いに尊重し合い、一貫全体として複数の豊潤な旨味が溢れかえる印象。音楽に例えると、正にオン（分数）コードである。いったい何種類の旨味が含まれているのか、後を引く。

近年、真牡蠣の実入りが良くなる時期が冬から春へ移行しているとの報道を目にした。何らかの気候変動が影響しているのか不明だが、旬が冬から春へ移行しても真牡蠣の美味しさは不変。その美味しさをより上方へ昇華する仕組みをお知らせしない手はない。