

# 赤酢飯－煮蛤

事の発端は、煮蛤煮詰を焦がしてしまった「失敗」であった。真横で煮蛤の煮汁を煮詰めながら、鮭のネタ切りに没頭していた。焦げ臭いに気付いて横を見た瞬間、誰がどう見ても容易に「ダメ」と判断できる状態であった。永年、新しい煮汁を継ぎ足し・継ぎ足して、奥行きのある味の煮詰が完成していた。「永年」のつもりが、期間のある「長年」と



なってしまったのが残念でならない。もう一度、一からやり直そうと奮い立たせるも、煮上がった蛤はあるが、エキスを出す生の蛤はもうない。では、蛤エキスなしの甘ダレだけならできると瞬間思いついたが、そこまでする意味が見つからず、諦めた。

元々、蛤を煮付ける時点で、甘さ（砂糖・みりん）を全く入れていない。所謂、酒蒸しに近い状態である。煮汁を煮詰める次点で甘さを加えている。少しだけ考える間を取ってみた。「甘さを加えない煮蛤はありなのか」・・・瞬間、「赤（酒粕）酢飯と組み合わせるとどうなるのか」と脳内反芻してみた。もしかして、「あり」なのかもしれない。

結果は「あり」。むしろ、こちらの方が好いなのかもしれない。常識や固定概念を超えたところに新たな美味しさが存在した。甘さが旨味と僅かな苦みを消していたのだった。