

# なぜ、お好みではなくお任せとなるのか

お鮨の注文は、概ね「お好み」「お決まり」「お任せ」の3通りの形式に分類される。「お好み」は、1貫や1皿の単品ベースの注文となる。「お決まり」は、その店毎に決められた例えば、特上にぎり・上にぎり、上チラシ・並チラシ等の盛合せが対象になり、その店毎と言うものの、多少の違いがあるにしろ全国共通の誰もがイメージできるネタが大半を占め、地方色や季節感が希薄となり、いつでも大体同じである傾向が強い。注文する側からすれば「外さないであろう」の安心感がある。「お任せ」は、江戸前スタイルを踏襲する所謂無回転のお寿司屋さんでの提供となる。予め貫数と値段を決め、店側にお任せする形式。その日の仕入状況や親方や職人さんの感性に正に「お任せ」することになり、お客様のお好みを理解していない一見さんにはハードル高く、ある程度通い慣れ、お客様と店側の信頼関係が築かれたお馴染みさんの特権とも映る一面がある。

「いしかわ旬の鮨だより®」は、「石川県産および他産地でありながら古より利用され続けられた食材をもって、季節感に満ち溢れた旬の農林水産物を活用したお鮨」と定義している。「季節感に満ち溢れた旬の」は、重言（じゅうげん、じゅうごん）となり得るのであろうが、店頭では時節を超越し、年がら年中売れるものは売るの方針の下、季節感がないまたは希薄な食材が満ち溢れる中、敢て重言とのご指摘を甘受し定義した。

長年「JFいしかわ かなざわ総合市場市況情報」と「石川県水産総合センター 海洋資源部 主要港の漁況日報」を欠かさず見続けている。また、「金沢市中央卸売市場 最新市況統計情報」も折に触れてチェックしている。その経験則として、ある日一日を切り取ると、鮨ネタに相応しい素材が鮮魚分類に限ってみても概ね30種程候補として挙げられる。「いしかわ旬の鮨だより®」は、10種10貫が原則である。順列組合せの問題として30種の中から10種を選択する組合せは、約3千万通りとなる。その母数の30種が年がら年中同じであるはずがない。本邦四季があるから少なくとも4倍以上あるだろうが、何れにしても、一生毎日食べ続けてもその全ての組合せを網羅できない。どころかほんの一部の「一期一会」となる。したがって、これを以って「美味い・不味い」を一刀両断に語るができないだろうし「好き・嫌い」も一旦鞘に収めていただいて、少なくとも月2回程度1年通して召し上がってから評価していただきたいのが本音である。ちなみに、10種の召し上がる順列は、約362万通りとのこと。10種10貫の召し上がる順序を変えると、1箱（食）全体の印象が変わることも経験則として認識済みである。

「未利用魚」なる業界用語がある。意味は、文字の通り。主語となる「誰が」は、表面的に一般消費者と映るが、実際は「未利用魚」なる言葉を使う現場となる産地市場・中央市場の参加者である（スーパーや卸小売の）バイヤーとなる。好（よ）き素材が多く含まれていながら、結果として一般消費者にとっても機会損失（利用できない）を被る。

ご存知ない素材・新しい素材との出会い「目に入る→選んでいただく→購入していただく→召し上がっていただく→高評価をいただく→再度食べたいくなる」の好循環は、奇跡としか言いようがない。しかし、判を押したようなステレオタイプの食生活に食傷気味である方もいらっしゃるに違いない。その方にとっての「新しい出会い」を与える絶好の機会となるが、ここで「お好み」を提案すると、どうしても「知っているもの・食べ慣れているもの」にその触手が動くこと必至の元の木阿弥。せつかくの数少ない「新しい出会い」を掴み取ってしまうことになる。10種10貫が全て目新しいものであれば、引いてしまうのであろうが、2~3種程度あまり店頭に並ばない、他の鮨店で取り扱わない目新しいネタを織り交ぜ、「季節感に満ち溢れた旬の10種10貫を提案するお任せ」であれば、ご利用の機会も増進するのであろう。お品書きも必ず表示、場合によっては添付しようではないか。「単品のお好みではなく、盛合せのお好みを提供する」が結論。