

夏

43. イシダイ(石鯛)

当魚の好さは、何と言ってもその風味（香り）にある。よく咀嚼すると鼻腔を通り抜ける爽やかな風味と、嚥下する瞬間に喉から鼻腔にかけて感じられる華やかな香りとを併せ持った、他の魚介類にない独特な好い印象を与える風味（香り）がその特徴である。

それで、風味（香り）ばかりが好いのではなく、白身の範疇にあっては、厚みのある旨



味も十分に併せ持つ。が、やはり、その風味（香り）が勝って、旨味がおろそかになってしまうことは、少々残念ではあるが、まあそれが石鯛の石鯛たる所以なのかもしれない。

さて、そんな特徴を持つ当魚と赤（酒粕）酢飯を組み合わせるとどうなるのか。多少、不安なところがあったが、杞憂となった。全く問題はない。一方の風味（香り）が他方の風味（香り）を阻害することなく、また、一方の旨味が他方の旨味を相殺することなく、そして、お互いがそれぞれの好さを自ら主張し合うことなく、1貫全体として、その完成度を高めた結果となった。（通常の）白酢飯と組み合わせる意味は、消えてしまったようだ。

お鮓は、この1貫で成立するものではない。一般的に1人前10貫が相場。当1貫を他の9貫とどのように組み合わせると最適となるのか。極めて難しい問題である。

初出：2020/10/9公開 鮓のネタ・刺のネタ (Vol.6) 「赤酢飯－石鯛」より