

## 秋 55. コナガニシ(小長螺) あかにし

ご存知ない方に「あかにし」の好きをご案内。数種類の濃い旨味が複雑に絡み合い、それらがお互いに心地よい和音を奏る。それらの旨味由来なのか単独なのかは不明だが、強い甘味と微かな苦みも併せ持つ。高貴や優雅と表現するに相応しい他のどの魚介類にも持ちえない独特の風味も好き、それに加えて硬すぎないコリコリとした食感も好き。これだ



け「好き」が重なるものは他にないし、個性的な唯一無二の逸品とせざるを得ない。

「あかにしは、赤（酒粕）酢飯に絶対合わない」と思い込み、（通常の）白酢飯と組合せ試作・試食を繰り返し改善を重ねていた。もうこれ以上やりようがないところまでやり遂げ、それでもより好くを求め「もしかして」と赤（酒粕）酢飯の組合せを試みたところ、殊の外、数段上の好印象であった。つくづく「やってみないと分からない」と身に染みて感じた。先入観、思い込み、固定概念が素晴らしい出会いの機会を阻害する要因になることも事実であったと心底反省。少し頭を柔らかくして「やってみっか」もありだった。

「最後ではなく最期にいただきたい一貫の一つ」に相違ない。歯が弱り、咀嚼もままならず、あらぬ方向への嚥下も間近なのかも。今の内に多くの機会を得て堪能したい。