

秋

61. ホウボウ(鮎鮓)

以前、知人の所謂「無回転の鮓店」の大将に「白身のネタ」について尋ねてみた。その中で「白身の好きさ」については一致したが、大将曰く「”全く””と言っているほど人気がない」とのこと。深読みすると「人気がないから出さない」「出さないからお客様にその好きさが伝わらない」「伝わらないから人気が出ない」の堂々巡りに陥っているものと理解



した。このジレンマから抜け出す「解（ブレイクスルー）は何か」を考える前に、一般の方が持たれるのであろう「白身の弱み」についてその推論を列举すると、1）旨味が弱い・優しい。2）風味を殆ど感じられない。3）見た目が地味・同一と思う。4）五感の特徴（個性）が記憶として残らない。また、違う観点から。白身全般の各々が「それぞれ好い個性」を持つにもかかわらず、1）その好きさを認知する人が少ない。2）その好きさを認証する人が少ない。3）「好い」と発信する人がいないか少ない。等が挙げられる。

したがって、本来の「白身の好きさを認知・認証する」者が、赤（酒粕）酢飯の協力の下「白身の好きさを発信しよう」否、赤（酒粕）酢飯と共に「鮓を通して白身の好きさを発信し続けよう」がその解の一つとなり得るのであろう。心静かに「白身の復権」を誓う。

初出：2019/4/26公開 鮓のネタ・刺のネタ (Vol. 5) 「赤酢飯ーホウボウ」より