

冬

73. マガキ(真牡蠣)

長年にわたって真牡蠣は、「生」を軍艦に仕立て試作・試食を繰り返していた。オリジナルのボン酢醤油寒天を添えてその仕上がりに満足していた。しかし、生牡蠣は、生牡蠣としていただいた方が好く、あえてお鮓にする必要がないことに気付いた。

その契機が赤（酒粕）酢飯との組合せであった。試行錯誤を繰返し、煮牡蠣（水・料理



酒と醤油の煮付）が赤酢飯との最良の組合せとの結論（掲載画像）に至った。

握り鮓とは「何（ネタ）を着けるかではなく、何（酢飯）に着けるかである」と酢飯の重要性に気付いた。そこに至るまで、様々なネタの経験を通し、相当の年月を費やした。生牡蠣の握りに執着していたことは、そのネタ（生牡蠣）の好きのみに心酔していたのであって、お鮓一貫全体としての善悪を全く理解していなかったからだった。生牡蠣を着せると、そのドリップによって、酢飯がふやけてしまうことと、酢飯が崩壊することが、お鮓一貫として致命的だった。なぜ、こんなことに気付けなかったのか、今でも猛省。

牡蠣は、カキフライ、酢牡蠣、牡蠣汁、牡蠣ご飯、牡蠣鍋・・・の何れも美味しい。それは、素材自体が美味しいからに違いない。お鮓も定番と認められるように励みたい。