

89. イワナ(岩魚)

内水面/野菜類/他

ALL石川の鮭「いしかわ旬の鮭だより®」の原点であり、その母体である「すしセン®」の原点となるのが、この「岩魚寿司」である。自分で解決できない辛さを捨てる旅で何度も通った岩魚料理店の「岩魚寿司」が絶品で、それら辛さを忘れさせる・癒される・気持ちが落ち着く美味しさであった。その美味しさの根源は、個人の認識と言うより、遠



漆器製造・提供 夏未夕漆綾(かみゆうしりょう)

い遠い祖先からの遺伝子によって連綿と継承記憶されている本能的に癒され・気持ちが落ち着く類の認知とさえ思えてならない「人類共通を意識させる」感覚だった。

しかし、店構えも岩魚寿司の内容もすっかり替わり、美味しさが希薄となってしまった。欠落したのは「素朴さ」に他ならない。なんとか”しみじみ美味しい”岩魚寿司の復刻と共有化を脳内シミュレーションし「白山岩魚寿司」と命名、商用化を目指した。実現に向けての課題は多いが、それらを一言で述べるなら「安定した需要が担保される(先)か安定した供給が担保される(先)かのジレンマ」となり、他に何かないかが「いしかわ旬の鮭だより®」「すしセン®」の発端となる。現状、派手さなく”しみじみ美味しい”真の美味しさだけが陽の目を見ずに、記憶と試作・試食の記録のみが取り残されている。