

加賀たいこ巻. VII

「本格的なお鮓をご自宅で」をうたい文句に、「いしかわ旬の鮓だより❶」を筆頭として、ALLいしかわの素材を中心に、商品開発・研究に日々努力を重ねてきたつもりだが、ついに「禁断のマヨネーズ」に手を染めてしまった。「本格的なお鮓」の概念を根本から崩してしまったような「罪悪感」に深く沈み、慙愧の念に堪えない。



(加賀太胡瓜/インド産バナメイエビ使用)

でもね。美味しいんですよ。しかも、それら素材達には全く罪はない。これが悪いや、この組合せが悪いわけでもないし、何らかの「拘り」が「悪いの意識付け」の動機となって「罪悪感」と表現させたのである。平たく言えば、「マヨネーズを使用する」が「本格的なお鮓に反する」VS「いやそうではない」との葛藤がそうさせたのである。

「すしセン」が主宰する「鮓研」の理念は、「伝統と革新」。そうか「革新」のカテゴリーに分類されるのか。でも「両輪」は？・・・でも美味しいんですよ。の堂々巡り。

「加賀たいこ巻」は加賀太胡瓜のみのカップ巻(0)から始まり、現在、VII(7)までそのバリエーションが増えた。「禁断のマヨネーズ」の葛藤があったものの、その美味しさに乗じて、エビを紅ズワイガニに置換え、調子こいて同VIII(8)も発表してしまった。