

赤酢飯－梅貝(エッチュウバイ)

前回、「めじまぐろ」の件にて『「強い個性」を持つ素材との組合せは「ネガティブ」な評価となり得る』と結んだばかりではあるが、その舌の根も乾かぬうちにその「強い個性」を持つ「梅貝」と赤（酒粕）酢飯をぶつけてみた。さぞかし、酷いたたき合いが繰り出されるのであろうと予想していたのだが、豈図らんや「もしかして最強の組合せか」と



思わんばかりの好い印象を持った。赤酢（酒粕酢）を使い始めて、未だ僅かな試作・試食しか実施してないが、もしかして「この組合せを凌駕するものが現れないかもしれない最高の組合せの一つとなり得る」との予感がする逸品である。

何が良かったのか。梅貝が全ての「美味しさ」を持っているものではない。赤（酒粕）酢飯は白（一般的な）酢飯と比較して「旨味」や「風味」が強い酢飯であるが、酢飯だけで「鮨」は成立しない。梅貝の持ちえない「美味しさ」や「風味」を赤（酒粕）酢飯の持つ「旨味」や「風味」が補完したことが、「最強（最高）の組合せの一貫」の所以。

「世の中やってみないと分からないものも、たくさんある」予断や偏見を以って「やらない」とするならば「大きな機会損失」を被る場合があることを身を以って感じた。