

赤酢飯－カサゴ

赤（酒粕）酢飯を利用した結果として、（通常の）白酢飯より格段に向上した事実は、否定しないが、他の素材と比較してその「格段」がやや少ない・やや低いとの印象は拭えず、良くも悪くも「カサゴ」の味・風味の特徴や輪郭が浮き彫りとなった。

しかし、その特徴や輪郭は何か例えられるものでもなく、表現するのがとても困難で



ある。その上、その記憶はとても儂い。次、何時当素材に出会えるか、また採用するのかを考えると、現状の「より良い」からさらに上の「もうこれ以上やりようがない」へ昇華させるために「一期一会」から「毎回食べ続ける」が果たして真に良策となり得るのか。

お鮨なるものは、当「カサゴ一貫」で成立するものではないし、様々なネタや形態（握り意外もあり得る）の組合せ（盛合せ）全体として評価されるべきものである。まして、その盛合せの全てが赤（酒粕）酢飯のみとはならないし、あり得ない。

そう考えると、当「カサゴ一貫」の中にあって、赤（酒粕）酢と（通常の）白酢の赤白混合ブレンドを検討する余地は大いにあり得る。感覚的に言えば、そこに大きな可能性を秘めているような気がしてならないし、他のネタにも応用可能とその世界が広がる。