

# 赤酢飯－カミナリイカ(紋甲イカ)

赤（酒粕）酢飯と甲イカ類の組合せは、テナガコウイカ（はりいか）に始まり、甲イカを経て、当カミナリイカ(紋甲イカ)に至った。その何れも赤（酒粕）酢飯との相性は、すこぶる良好であり、もう（通常の）白酢飯と組み合わせる（戻す）動機は失った。

もし、それら3種の（味の）違いについて尋ねられるとすると「分からない」としか答



えようがない。なぜなら、それら3種を同時に食べ比べることはないし、同時に同類を2種以上盛り込むなんて、そんな野暮なことをしようとは考えないから。なぜなら、それらの違いを知る必要性はないし、それらの優劣を判断したところで「何の意味や意義があるのか」に至るから。なぜなら、お鮓は、それらのみで成立するものではないから。

以前「美味しい」と感じた種を次の機会に口にした時、それほど「美味しい」と感じないことも少なくないし、少し忘れかけた頃に、同種もしくは同類のネタに出会い口にして「美味しい」を再認識することもある。そう考えると「忘却」も美味しさを構成する一つの要素となり得るのかもしれない。その「美味しい」を完全に忘れ去り、「一期一会」となって再び「美味しい」と感じるのが、「美味しい」の本質・真髄なのであろう。