

## 冬 78. エゾボラモドキ(蝦夷法螺擬)

貝類の中にあつて、赤(酒粕)酢飯との相性は「最高です」と断言したい。これは、エッチュウバイ(梅貝)の時にも「最高」の評価をしたように記憶する。それで、どちらが「最高」なのかと問われると、どちらも「最高です」と言わざるを得ない。「いい加減なヤツ」と思われようが構わない。その相性は、両者共に「最高です」が結論となる。

### 丁貝(ていがい)



漆器製造・提供 夏未夕漆綾(かみゆうしつりょう)

お鮓は、この1貫のみで成立するものでないし、当貝やエッチュウバイ(梅貝)が全ての美味しさを兼ね備えるものではない。また、1貫で全ての美味しさを堪能できるネタもあり得ない。したがって、1回のお食事の中で様々な個性(種類)がバランスよく網羅されることがお鮓の醍醐味となる。その中に当貝と梅貝を同時にお出しするような野暮なことはしないし、あり得ない。例えば「お好み」で続けて当貝と梅貝を食べ比べるような方は、鮓通の風上にも置けないが、もし、その方が無類の当貝と梅貝好きであったなら、それを咎めても仕方がないし「そんなに好きでしたか」と共感・感心するしかない。

そもそもお鮓は、ネタだけで成立するものではないし、酢飯とネタを組合せて初めてお鮓として成立し、その組合せが冒頭の件となる。それ以来、病み付きである。