

赤酢飯ーイトヨリダイ

イトヨリダイの入手が困難を極め、3年越しの出会いに即、触手が動いた。長らくペンディグとなっていた当魚と赤（酒粕）酢飯との組合せを漸く実現できた。残念なのは、その出会いが年末であり、「夏」を匂とする当魚の好きさを文化的・精神的側面から満たせなかったことと、産地が「大分産」であり、「いしかわ旬の鮭だより®」を標榜する上の条



件「石川産」を満たせなかったことである。まあ厳格な条件の下では、「いしかわ旬の鮭だより®」を成立させることは困難であり、ベース（基盤）となる酢飯の「お米」と「鮭酢」でさえ「他県産」であることを踏まえていただき、ご容赦願いたい。

時季が冬真っ只中であり、夏を匂とする当魚の好きさが発揮できないのか、酢飯が強すぎて相対的にネタの好きさが弱く映るのか分からないが、今回に関して1貫全体として、バランスが上手に取れなかった。ネタの時季は除外するとして、ネタの状態とお米の種類、鮭酢の調合具合を残り少ない冷凍ストックを最大限活用し「最善」を目指したい。

需要が乏しく取扱いが少ない滅多にお目に掛かれない当魚。出会えたのは、幸運としか言いようがない。年末の品揃えに加え時化で漁がないタイミングの中、ありがたや。