

## 124. アカヤガラ 赤矢柄

冬



食器協賛：九谷焼協同組合

### ◇撮影後のコメント◇

見た目通り上品な白身。味も見た目同様上品な淡さである。根拠はないが、刺身はもとより、鮨とした方が良く似合うような気がしてならない。とにかく酢飯との相性が抜群に好い。逆に言えば酢飯の引立て役。もしくは酢飯のバロメーター。酢飯の美味い不味いは直に判定される。鮨に対する酢飯の重要度は6~7割。これ業界標準。

アカヤガラを見かけたのは、カワハギ目的に立ち寄ったとある鮮魚店の店先にトロ箱に数本横たわっていたのを偶然発見したものである。二度見した。その時既に「いしかわ旬の鮨だより百選譚」は目的のカワハギを含め、数アイテムを残すのみの仕上がり状態であり、公開の段取りを含めインサート不可の状況であった。やっと出会えた嬉しさと、なんで今更との複雑な心境であった。それでも嬉しさが勝り、調達〜撮影とした。当然当初から候補の一つであったことは言うまでもない。当書のこの位置において成就となった。

仕上がり上々であったが、当魚の個性が少し物足りない気がして、Web上他の調理事例はないかと検索したが、同様の事例しかHITしなかった。何か個性を引き出す調理法はないかと思索した結果、皮付きを思いついた。湯霜か焼霜か次回は非TRYしよう。今は誰からも振り向いてもらえない当魚、皆が振り向くに相違ない。その素質は十分ある。