ヘダイ(平鯛)－赤酢飯

近年、全く店頭で見かけなくなった魚種の一つ「ヘダイ」。一昔以前、頻度はそれほど多くはなかったが、氷台の片隅に数皿（一皿１～２尾程）置かれていたと記憶する。

明確な理由が不明にしろ利用少なく、調理・撮影の記録が１回（スチールカット３種）のみ。当時、赤酢（酒粕酢）の利用（知っていたが）がなく、赤酢の利用を始めて組合せ



の候補に上がっていたものの、「いざ、ヘダイを」と探し求めていたが、６０種以上ある組合せの中、最後から２番目に漸く「マリアージュ」となり、今回の調理・撮影に至る。まさに「マリアージュ」に相応しく、（失礼ながら）平鯛の上品さから脱却し、鮨として力強い白身の逸品に昇華した。１点だけ残念なのは、産地が石川ではなく、和歌山であったことのみ。決して和歌山産が悪いのではなく、「地産地消」を旨とする立場として、地元産でなっかったことのみ残念。悪しからず。なぜ平鯛が店頭から消えたのか、なぜ地元石川産が流通しないのか、なぜ獲れなくなったのか、また、獲らなくなったのか、まさか絶滅したのか、なぜ、和歌山産なのか・・・疑問は尽きない。が、出会えてホッとした。

ちなみに、最後の「マリアージュ」未済が「メイタガレイ」。流通絶滅種なんだろう。

© Toshiya Sakurai