

赤酢飯ーソウハチ（あわてがれい）

ソウハチ（宗八）は、「煮魚・焼魚用」として提供されることが圧倒的に多い。その中にもあっても「刺身用」として、柵取りした形で店頭と並べてくれる「理解ある店」があることに感謝しなければならない。適切な取扱いと正当な理解の下、正しい調理法で手当てされた当魚は、それら真逆の場合に放たれる「独特な臭い」は全くない。つまり、ぞんざ



いに扱わなければ、他の鰯（カレイ）類と同様に「刺身用」として利用可能であり、他の鰯類と同様に美味である。逆に言えば、他の鰯類もぞんざいに扱くと、同様に「独特な臭い」を放つことに相違ない。当魚だけがその「独特な臭い」を放つのではない。

その様な経緯があって、この好き素材を「鯔ネタ」として利用させていただいている次第である。ただ、当魚を含む鰯類全般に言えることだが「美味しい」には違いはないが、その美味しさは、他の「白身類」のみならず「鮮魚介類全般」と比較して「優しい」と評価せざるを得ないし、読者各位も共感されるのであろう。その「優しさ」からどのようにして「その好きを高められるか」が長年持ち続けてきた課題であった。そこで、赤酢（酒粕酢）飯との組合せを試みた。結果、素材の好きだけでなく、握り全体が数段向上した。