

# 赤酢飯－平政

赤（酒粕）酢飯を使用した鮭において、白身のネタとの相性がすこぶる好いということには、早い段階で気づいていた。逆に「合わない」と結論付けたネタの存在もその輪郭とともに早々認識していた。これから先は長いが、予断や偏見を持たずに、より多くの素材（ネタ）と赤（酒粕）酢飯の組合せを試作・試食し、研究を深めたい。



さて、その赤（酒粕）酢飯と「相性がすこぶる好い」と位置付けている「白身」について、一般の方々が認識されるであろう「白身」には、代表的な例として鯛・鯡・鱈類等が取り上げられるが、鮭業界における「白身」には、それらに加えて意外にも鰯・平政・勘八等の所謂「青物系」も含まれることは、一般の方々には知られていないようだ。

その中であって、嫌な予感を感じつつも「鰯の背側身」を試してみたが、まるでダメ。結論は「合わない」とする。やはり、優しい（淡泊な）ネタが赤（酒粕）酢飯との相性が好く、その逆となるとケンカ・相殺することになるものの一つであった。

では、平政はどうか。結論は「好い」。決して優しい（淡泊な）素材とは言えないが、不思議にも相性は好かった。手に入り次第「勘八」も試してみよう。