

赤酢飯－チダイ

当魚とたいへんよく似ている「マダイ」との外見上の「チガイ」は、1) 鰓(エラ)の縁をなぞる血が滲んだ様な赤い輪郭が明確にある方が「チダイ」。2) 尾鱗の縁が黒いものが「マダイ」となる。当魚を「赤鯛」と表記している店もあった。個人的な印象としてその身は血合いの部分が多く、全体的に赤っぽい印象を持つことと、上記1)の赤い輪郭



があることから「赤鯛」の表記も「あり」と思うし、むしろ「血鯛(チダイ)」より生々しさがなく「華やかさ」を印象付け「ハレ」の食べ物に相応しい好い命名と感じた。

さて、その味の話。専門家として恥ずかしいところではあるが、切身として出されると「マダイ」「チダイ」の味の「チガイ」は明確に答えられない。もし「チガイ」があっても、同時に食べ比べるような「野暮なこと」はしたくないし、どちらが「好い」の判定はできない＝「どちらも好い」となる。また、「鯛」に限らず各々の「個体差」があることも事実であるし、盛合せの中にあって他のネタとの相性も当然あり得る。明確に言えることは、当魚「皮湯霜－赤(酒粕)酢飯」の組合せが最善策の一つであること。

そう言えば、黄鯛(キダイ)もあった。これは今後の「課題(カダイ)」となる。