

赤酢飯ーメバル

正確な統計データは持ち合わせないが、一般的な世帯において、魚を自宅で調理の上、召し上がる機会はずいぶんと少なくなってきたような気がする。当魚、煮ても焼いてもとても美味しく、子供の頃、煮付を「おかず」にご飯を食べていた記憶がある。特に食べ終わりの煮汁をわざと多めに残した白飯にぶっかけて、かき込んだ印象は強く残っている。



メバル（はちめ）の身が美味しかったのか、はたまた煮汁が美味しかったのか。その美味しかった残像だけが遠く置き去りにされて、今ではそうする機会を失ってしまった。

初めて「メバルの刺身」を口にしたのは何時だったかは記憶にないが、「釣果」を正當に「調理」できるようになってからのはず、きっと、大人になってからののだろう。

その味の評価は、毎度口にする度、良く言えば「たいへん優しい」、悪く言えば「頼りない」と表現され得る印象があり、当初、鮨として「大人の食育書」で取り上げた際も、「漬（醤油・煮切り酒）」の調味を施し紹介した程「淡い」の印象を禁じ得なかった。

今回、赤（酒粕）酢飯の利用が実現したことにより、ネタの調味は施さないものの結果は「良好」。従前より「改善」されたが「頼りなさ」を補完したことに変わりない。