

赤酢飯－サヨリ

「サヨリ」は鮭業界において「白身」ではなく「光りもの」として分類・取扱い・認識されている。今まで赤（酒粕）酢飯とのコンビネーションは「白身」と「イカ類」に絞って紹介してきたが、今回は「光りもの」の一つ「サヨリ」との組合せを取上げる。その理由は鮭ネタとして素材に「調味」を施さない「生」であるからである。



「光りもの」には、代表的なコハダや鯖等の「酢メ」を施したり、鯛やサンマ等の「薬味」を必要とするネタ自身の味（個性）が強いものが多い。それらと赤（酒粕）酢飯との相性は、何度も試作・試食を繰り返してきたが、あまり芳しくはなかったことから、自然と避けてきた。しかしながら「光りもの」の中であって、それら特徴と異なる「サヨリ」は例外と判断し、試作・試食してみたところ、とても好い評価に至った。

白酢飯（通常の酢飯）の場合と比較して、味の輪郭が明確に浮き彫りにされ、よりその好い個性が際立つ好い結果を得られたことから、「握り」の場合はこれを一つの完成形として、今後は赤（酒粕）酢飯との組合せを原則とするが、「紫蘇・白胡麻混ぜご飯」との相性も捨てがたい。「単品集」春のカテゴリーに画像があります。ご参照ください。