

赤酢飯－真鱈

店頭で「剥き身鱈」として売られているものを当初からネタとして活用させていただいている。その製法やいつからかは明らかではないが、昔から立塩程度の薄っすらと塩を効かせた仕事を施されているものを「剥き身鱈」として連綿と造り・売り続けられてきたのであろうし、今後も末永く受け継がれて欲しいと素直に思う。もちろん「鱈用」として造



り出されたものではないことは承知の上、ネタとして利用（当初白酢飯）したところ殊の外、好印象であったことから利用し続けてきた。

赤（酒粕）酢飯を知り、実際研究を深める過程において、早い段階から「剥き身鱈」が候補にあった。「相性は好いはず」との「予断」でなく「予感」はした。組合せの結果、

- 1) 「格段に向上した（以前からの好印象を超え）」
- 2) 「赤白何れにしても、薬味は卸生姜に限る」
- 3) 「食べ飽きない」
- 4) 「もう白酢飯には戻れない」

白酢飯に戻す理由は見つからないし、その理由を見つけること自体に合理性はない。