

赤酢飯ーマコガレイ（白がれい）

予断は禁物であるが、予想通り赤（酒粕）酢飯との相性は抜群であった。その上、（通常の）白酢飯では引き出されなかった「マコガレイの好き」がクリアに表立つ、良い意味の「暴露」となり、ネタのみならず、当握り全体としてより好い1貫に昇華された結果となった。もう（通常の）白酢飯と合わせる動機を失ったような気はする。



一般（全国）的には、卵を持つ冬から春にかけてを「旬」とされているようだ。誰もがその美味しさを認めるであろう「卵」＝「真子」その美味しさは否定できない。煮て好し焼いて好し、「真子」のみならず身の方も、鮭にせずともご飯のおかずや酒肴として皆様美味しく召し上がっているのであろうし、当方もいただいている。

お鮭として、加熱を前提の上「真子」＝「卵」をネタに利用できないだろうかと考えたが、前例もないし、果たして赤白問わず酢飯との相性は如何に。また、何かと組合せ巻物にしてみるとどうなのだろうか。今後の研究課題としよう。

忘れてならないのは「縁側」である。現時点では、提供するにはその「量」が少なく、「不公平」となることから実現できないが、「量」がまとまれば是非提供したい。