

# 赤酢飯－アンコウ（湯引）

アンコウ（湯引）との出会いは、2018年4月であった。いつも利用している馴染みの鮮魚店で「湯引した状態の柵」を見つけ、調達したことが契機である。当初は、（通常の）白酢飯との組合せであり、「ちり鍋」を意識したポン酢醤油寒天添えの調理を施し、満足のいく結果であった。詳細は「鮭のネタ・鱒のネタページ」－「V o l . 4」－



2018/05/25公開「198. アンコウ」の件を参照願います。

翌2019年4月に再び調達した。ただし、今回の目的は、赤（酒粕）酢飯と組み合わせることとハッキリ決めていた。以前から「真鱈の剥き身」とよく似たその味の特徴から、「間違いなく赤（酒粕）酢飯との相性は好いだらう」と予想していたことがその所以。

卸生姜が好い触媒の役割を果たしたのであろう、予想通りの満足のいく結果となった。しかしながら、矛盾が発生した。従前の白酢飯の 때가「満足のいく結果」であり、今回も「満足のいく結果」となって、どちらが真の「満足のいく結果」なのかと問われると、返答に窮することとなる。結論は、右手と左手でじゃんけんして優劣を決めるとはいかないが、ハッキリ言えることは、どんな調理でも合う「アンコウの懐の深さ」である。