

赤酢飯－スズキ

釣り好きの諸兄各位には、釈迦に説法となるに相違ないだろうが、本邦に生息するスズキは、「マルスズキ・ヒラズズキ・タイリクスズキ」の3種が存在するようだ。その特徴（外見）の違いについては、その専門家に委ねるとし、詳細は検索してみてください。

さて、その味の違いは如何に。そもそも、それら3種の特徴（外見）の違いについて、



全く理解していないのだから、その味の違いについて語る資格はない。勉強不足は否定できずに「わかりません」と言うしかない。ただ、言い訳するつもりはないが、それら3種の味の違いについて理解したところで、何の意味があるのだろうか。「スズキはスズキ」「他の魚種との違い」と「美味しい」さえ理解できれば、それで十分なのであろう。

鮭ネタ中、白身の一つとして、随分と重宝してきた当魚「スズキ」今までは（通常の）白酢飯と組合わせていたが、赤（酒粕）酢飯と組合わせたことで、鮭一貫全体としてその好さが倍増し、好い意味で隠れていた好さが暴露された。今後、白酢飯には戻せない。

もう何十年も前に、とある釣宿（船宿）で「スズキの好さ」を教わった。口にした自身がこの上なく美味であり、大将に「ヒラメか」と尋ねたら「スズキ」忘れられない。