

赤酢飯ークロダイ

分かる人には分かるのであろうが、多くの方々には「クロダイの好きさ」は理解してもらえない。単刀直入に言えば、「人気がない」。残念ながら、事実なのであろう。

今回、赤（酒粕）酢飯と組み合わせることにより、「クロダイの握り」は、（通常の）白酢飯との組合せと比較して格段に向上した。これは、間違いのない事実である。



漆器製造・提供 夏未夕漆綾(かみゆうしつりょう)

しかしながら、「何が向上したのか」と問われれば、返答に窮する。なぜなら、多くの方々には「クロダイの好きさ」は理解してもらえないからである。そもそも、多くの方々がクロダイを召し上がったことがないような気がする。取り扱う店も限られる（少数）し、店頭に出されても「丸魚（未調理）」であり、柵や刺身に調理された形では、ほぼ見られない。したがって、多くの方々に召し上がっていただく「機会」を「損失」しているような気がしてならない。「鶏が先か卵が先か」提供する側の努力を期待するしかない。

「分かる人」の中には、「釣行」を通じて「クロダイの好きさ」を知る人もいらっしゃるのではないか。「釣行の対象（目的）」としての「クロダイ」の人気は高い。自ら釣り上げた「対象」を自ら調理し、喫食する。その美味さは買ったものとは比較できない。