

赤酢飯ータヌキメバル(白ソイ)

石川県水産センターのWebサイト「石川の四季のさかなカレンダー」によると当魚は「漁獲量が多い種類」に分類され、年間漁獲総量は22.8t(2016年)と表示掲載されている。ちなみに同年、アカムツ(のどぐろ)は50.8t、ホッケが10.1tであり、漁獲量の割には店頭に並ぶ頻度は少なく、一般の消費者各位にとって、知名度もな



く、人気もないと言い切っても過言ではないような気がする。

煮て好し。焼いて好し。生(お造り・お鮓)好し。それら以外の調理も好いが、なるべくは、あまり手を入れずにシンプルな調理法が好い。なぜなら、素材が持つ本来の味が好いだけに、それらを「塗り直す工程」は不要ということになるから。

そして、頭から尾まで内臓・エラ以外は「全てしゃぶりつくす」のが「その好きを知り得るための」正しくかつ、全てを堪能できる好い召し上がり方となるのであろう。

今までは(通常の)白酢飯を利用し、それはそれで一つの完成形として「もうこれ以上やりようがない」としてきたが、赤(酒粕)酢飯を知った以上、組み合わせない手はない。その結果「もうこれ以上やりようがない」は誤りであった。さらなる上を目指そう。