

赤酢飯ーキツネメバル(黒ソイ)

コリコリした食感が特徴であり、その特徴が旨味を含有する。コリコリしているからよく咀嚼（噛む）ことになるが、その行為により、より一層旨味が滲み出るの好循環。

旨味の強い素材であるから、（通常の）白酢飯でも十分美味しく頂けるが、それが全ての旨味を保有しているものではない。したがって、その素材が持ちえない旨味の一部を赤



（酒粕）酢飯が補完することになる。それで、この1貫「より好く」なるのでない。元に戻せば、物足りなさを感じることも必至なのである。一度その「好き」を知ったからには、もう元（白酢飯）に戻す意味は失われてしまった。

正直、前回「タヌキ」であったから、今回「キツネ」もやってみようとの軽いノリから赤（酒粕）酢飯との組合せを試みた訳であるが、これ程に好い結果が得られるとは思っていなかった。しかしながら、「これにて一件落着」とせず、米の種類や赤酢の種類をいろいろと組合せて研究を深め、「より好く」ではなく「最善」を目指すことしよう。

残念ながら、誰もが認める（認めざるを得ない）「人気のない白身」が赤（酒粕）酢飯と組合せることにより「白身の好きに気付いていただけるように」と願うばかり。