

赤酢飯－ミシマオコゼ

前回、「新ネタ」ミシマオコゼに出会えた経緯について書いたが、今度いつ会えるのか全く分からない（もしかして一期一会になってしまうかも）貴重な素材。いろいろ試作・試食したいところではあるが、（通常の）白酢飯と組み合わせる”余裕”はなく、相性が悪かろうはずもないと、赤（酒粕）酢飯と組み合わせることにした。



結果は大成功。本来持つ優しい（淡泊な）味とコリコリとした食感が隠されたコーラゲン由来と思われる旨味を引き出す。そして、赤（酒粕）酢飯が当魚が持ちえない別の旨味や風味を補完する。薬味を御生姜としたことにも（好い）要因があるのだろう。

多分、生産者（漁業者）の多くもその「好き」を知らないのであろうし、流通（卸・仲卸・バイヤー・小売店主）の誰も同様に、その「好き」を知らないのであろう。まして、一般の消費者がその「好き」を知ることは皆無なのであろう。そうして、漁獲された当魚が、未利用魚として、誰の目にも止まらず「廃棄」されているのが現状なんだろう。

冷凍庫に僅か（数貫分）のストックがあるが、希少な素材「もったいない」が高まり、利用する”勇氣”はないし、（通常の）白酢飯と組み合わせる”つもり”もない。