

赤酢飯－カジキ(さわら)

まだ「クロマグロ」の人气が高くない時代には、「カジキ類」が重宝されていた時代があったそうだ。今では逆転し、その人気は皆様方の知るところである。それでも、古の味を継承する店では、その人気による評価には目もくれず、提供し続けている。その努力や見識の深さ、意気込みに敬意を表し、拍手を贈りたい。なぜなら、「クロマグロ」には「



和歌山産クロカワカジキ(黒皮梶木)

クロマグロ」の好きがあり、「カジキ類」には「カジキ類」の好きがあり、その評価は、両者を比較しての評価であってはならないし、人気に頼った評価であってならない。

優しい旨味、クセがない風味、くどくない脂を持ち合わせた、味全体として「重量感がある爽やかさを持つ味」と表現できるのではないだろうか。県内、漁獲はあるものの、店頭で見かけのは太平洋側産であり、その上、他の魚種と比較して「いつも・たくさん」置いてある。他産地から恒常的にかつ大量に転入している理由は、県内、その好きを知る人は知っているから、静かで根強い隠れた需要があり続ける所以に違いないだろう。

お鮨の話。当ネタは、ほぼ全てが（通常の）白酢飯で提供されているだろうが、赤（酒粕）酢飯にすると劇的に向上する。この変化は、知る人にも一度体験してもらいたい。