

# 赤酢飯－ハタハタ

先ずは、「赤（酒粕）酢飯」云々を語る前に、「ハタハタの生食」について知っていたきたいし、ご理解いただきたい。昔、スーパーでたまに「ハタハタの刺身」が並んでいて、利用し、素直に「美味しい」と思っていた。特に、薬味を添付されたワサビではなく「卸生姜」にすると、その好きさが格段に向上した。ところが、近年「ハタハタの刺身」は



県内で全く目にすることはできなくなってしまった。（あるところにはあるのだろう）Web上には「ハタハタの刺身」の事例は豊富にあるし、「握り寿司」の事例もある。何か「事故」があり、県内「ご法度」となったとの情報も持ちえない。消えた理由は不明であるが、無くなった事実だけは存在する。さて、ネガティブな話はお終い。「生ハタハタの好きさ」について紹介しよう。先ず煮付・焼物では失う食感について。「コリコリとサクサクの間中であるが、歯切れは良い」と表現しよう。よく噛むことにより、加熱時に感じられるクリーミーな風味が醸し出され、そのキレの好い食感とともに口中に広がり、卸生姜がピリッと引締めた瞬間に旨味の余韻が続く、なんとも豊で幸せな印象を与える。

行数が足りない。（通常の）白酢飯・赤（酒粕）酢飯の話は、次回以降に予定しよう。