

赤酢飯－キダイ

黄鯛は、真鯛と比較され、チダイ（血鯛）と同様に下等な”鯛”として市場からは、理不尽にも低い評価を被っている。実際、試食するとそれらの”味”の違いはよく分からない。どれも「美味しい」し、間違いはない。きっと「お金の味」しか分からない方の偏狭な基準の下、値が張るものが「オイシイ」の評価となるんだろう。「誰が」を考えると、



とても寂しいし、そう思えば思うほど、黄鯛や血鯛を応援せざるを得ない。

さて、最近になって、鯛は皮にもその旨味の多くが含まれていることに漸く気付いてきた。当初は、酢メによりその皮を軟化させていたのだが、調味・調理を経ることで、その好きが皮の旨味に勝ってしまう。それで、それが不味いのかと問われれば、そうではなく全体としては完成された味と評価できる。つまり、それはそれで好いのであるが、違った側面から、皮（皮と身の間）の好きを前面に押し出したアプローチもあり得るのではないかと「湯霜」の施術に至り、（通常の）白酢飯と合わせて、満足のいく結果を得ていた。

しかし、赤（酒粕）酢の調達が実現したことにより、「湯霜」との組合せが、その満足の上を行く結果を得られたから、（通常の）白酢飯に戻す理由は見つからなくなった。