

赤酢飯－アイナメ

結論から先に述べると、僅差で赤（酒粕）酢飯との組合せが（通常の）白酢飯とのそれに勝っている印象である。薬味がわさびなのか卸生姜とすべきなのかの結論は、もう少し赤（酒粕）酢飯との組合せの試食を重ねて判断したいところだ。

それにしても、「試食を重ねて判断したい」と書いたが、実際、当魚を入手する機会が



なかなかない。その上、取扱う店舗が極めて少なく、その店舗も年々魚種を絞って販売している傾向があることから、もう出会えなくなる可能性があることも事実である。

独特な強い旨味を持つ当魚、その好きが「知る人ぞ知る」から「誰も知らない」となって「流通絶滅危惧種」になってしまうことを恐れているが、そうなりそうなところが現実なのであろう。「鶏が先か卵が先か」に例えると「需要が無いから供給しない」のか「供給が無いから需要が生まれない」はたまた「知らないから売れない」のか「出さないから知らない」のかは、定かではないが、なんとかその好きを未来永劫「持続可能」となることを祈念するところ。生態はある。絶滅していないし、資源が減少する要因も考えられない。漁獲も少ないながらある。このような事例が当魚だけでないところを危惧する。