

赤酢飯－あかいか(ケンサキイカ)

赤（酒粕）酢の調達が実現し、「あかいか」が旬を迎える時期を心待ちにしていた。漸くその日が来て、試作・試食を実施したところ、あまりにも予想通りの出来栄えに、少々拍子抜けした程だった。何れにしても「あかいかー赤（酒粕）酢飯」の組合せは大変好く今後、（通常の）白酢飯に戻す理由を失ってしまった。



他の鮮魚介類と赤（酒粕）酢飯の組合せと「あかいか」との組合せは、比較できない。なぜなら、他の鮮魚介類は、他の鮮魚介類なりに赤（酒粕）酢飯との組合せの好い点があるし、「あかいか」との組合せにも好い点はある。結局、赤（酒粕）酢飯を媒介し、どちらが好いかを比較することになるからである。したがって、他の鮮魚介類と「あかいか」のどちらが好いのかは、比較対象にならないし、評価できないことから、赤（酒粕）酢飯との組合せも同様に、比較すべきものではないし、同じ物差しで評価できない。

画像は、下足をお供にしたが、忘れていけない「耳（エンペラ）」もある。殆どのお店では、取扱わないのであろうが、一部の所謂無回転のお寿司屋さんでは、注文すれば提供してくれる所もある。パリッとした食感が「通」には堪えられないのであろう。