

赤酢飯－ハツメ(あからばちめ)

前回からの続き>ということで、美味しい上に、尾頭付の煮魚・焼魚が身離れ良く食べやすい当魚を「食育」に活用できないか。要するに「お箸の練習」である。子供に初めて尾頭付の魚を食べさせるには、当魚が「持って来い」であることに間違いない。その前に、最近、それを食べさせる「大人」から指導しなければならないことを痛感している。



親から教えられたのか、自分自身で身に付けられたのかはどちらでも良いが、お箸使いが上手な方の「品格」が、そうでない方の上に見られることは自然である。「品格」が上に見られることは、その方の「人格も備わっている」と思われることも自然である。この際、「あからばちめ」を以って、子より先に親からその美味しさ・身離れの好き・食べやすさを体感していただき、箸使いの訓練を通して「大人の食育」を啓蒙・周知（徹底）しその上で、子供の「食育」に寄与したい。「親が出来なければ、子も出来ない」は当然。

お鮭の話。その前に、当魚の生食利用について。Web上、北海道で生食の事例が見られた。寄生虫リスクの情報は無い。「要加熱と思ひ込み食文化」の払拭から始めなければならない。現時点で、画像右の皮湯霜と赤（酒粕）酢飯との組合せが最善、お勧め。