

赤酢飯－カサゴ(皮湯霜)

前回、当「鯧のネタ・噺のネタページV.01.5」2019年8月30日公開の「赤酢飯－カサゴ」の件にて、当魚の好きおよび、赤（酒粕）酢飯との組合せの好きを既に紹介済みではあるが、皮の好きを紹介したく、皮湯霜を施して、再度ご登場いただいた。

「皮」を活用した調理法は、主なものとして焼霜（炙り）、酢ヅ、今回の湯霜（湯引）



等があるが、硬い皮のものを「生」で利用する場合は、格子に包丁を入れる施術が必要となる。また、衛生上の観点から「生」で利用の場合は、皮を剥ぐのが通例となる。

今回と同様に皮湯霜（湯引）を施し、他にも効果があったもの（成功事例）としては、真鯛・黄鯛・血鯛、姫かさご、のどぐろ等が挙げられる。それらどれもが通常、刺身や鯧ネタとして提供される場合は、皮を引かれて利用されることが圧倒的多いが、皮湯霜の好きを知ってからは、「もう皮なしでは満足できない」となり、皮が無いと駄々をこねる。なんだか皮の好きばかりを強調し、「皮だけ喰らってる」と皆様からお叱りを受けそうではあるが、やはり、好いものは好い。それに加え、赤（酒粕）酢飯と組み合わせられたのであるから、相性の好きも加わり $1 + 1 = 3$ 以上の効果を発揮している。間違いはない。