

赤酢飯－アカヤガラ

鮮魚介類を扱う者として、たいへん目障り・耳障りな言葉に「未利用魚」がある。その存在は、認めざるを得ないが、この世から消し去って欲しいと願うばかりである。

生産（漁業）者・流通業者のほぼほぼ全ての方々から、その「未利用魚」として認知されている当魚。一般の消費者の方々にとっては、その存在すら知らないだろうし、もし、



ご存じであれば、鮮魚売り場ではなく、水族館で見かけたとおっしゃるのであろう。

「店頭に出さないから知らない」「知らないから売れない」「売れないから店頭に出さない」の”三すくみ”となって、「永遠のデッドロック状態」と表現するしかない。

それに加担や拍車をかけるわけではないが、当魚、取扱いしづらい。生産→流通においてはトロ箱に収まりきらないし、一般消費者の方々が購入し、持ち帰るにもとても難儀する。例えて言うなら、レジ袋から大きくはみ出したネギのイメージとなるのだろう。

一度、とある店で見かけたが、足下のトロ箱に放置され、どう見ても「売り物」ではなく、「見せ物」として取り扱われているように映った。そんな中にあっても、丁寧に加工され、その好さを存分に発揮されている店もあった。赤（酒粕）酢飯がよく似合う。