

赤酢飯ーコショウダイ

壊れて、ポンコツになった鯛ではない。漢字で「胡椒鯛」と書く。なぜ「胡椒」なのか「コショウダイ」で検索し、数多ある事例よりご確認・納得ください。決して胡椒味がする所以ではない。上品で優しい旨味と繊細な脂を持ち兼ね備えた、品格のある味と表現できる。これを煮たり、焼いたり、揚げたりするのは無い事は無いのであろうが、なんだか



もったいないような気がしてならない。「生」のお造りかお鮓がよく似合う。

当魚、分類上「スズキ目イサキ科」に属すること。外見上やその名から「真鯛」の仲間かと思いきや、そうでは無い事が分かり、軽率にも、味が「鯛」に近いなどと書かなくて良かったが、切り身は、血合いの赤が美しく、真鯛にとっても似ていることはホント。

店頭に出てくるのが稀な当魚。Webサイト「石川の四季のさかなカレンダー」によると、年間漁獲量が0.7tと少ない。店頭で見かけないのも頷ける。その表を眺めていると、同様な漁獲量のものが多い。それらの「数多の好き素材」の利用頻度をなんとか高められないかと思う次第であるが、それには、何か「集約する機能」が求められる。

当方、赤（酒粕）酢飯との組合せを以って、その利用頻度を高めることとしよう。