

赤酢飯ーのどぐろ

のどぐろの（味の）好きさは、皮を抜きにして語れない。ずっと昔、皮を引きネタとして利用したことは、一瞬あったが、皮の好きさに気付いてからは、焼霜（炙り）を施し、ポン酢醤油寒天・ネギ・紅葉卸を添えた形で提供し続けてきた。画像イメージは、当HPー「単品集ページ」ー「夏の逸品」ー「のどぐろ」の項に掲載してあります。参照ください。



当魚以外にも皮の好きさに気付いたものとして、ユメカサゴ（姫かさご）、真鯛、黄鯛、チダイ等を高頻度で利用している。しかし、何れも湯霜（湯引）の施術を「好し」として採用したものであり、何れも焼霜（炙り）は、今一つその「好き」が発揮されない。

固定概念や思い込みが、何か新しいモノやコトの想像・創造の阻害要因となることを示した例が、今回の組合せである。「のどぐろには湯霜（湯引）は、似合わないし、赤（酒粕）酢飯も似合うはずはない」と決めつけていた。何が契機だったのか。忘れたのか、初めからなかったのか全く分からない。突然「やってみっか」とやってみたら、「これもあり」「これも正解」であった。のどぐろには無い味を赤（酒粕）酢飯が補完し、焼霜（炙り）の風味が無い分、皮の好きさがより一層引き立った。降り塩が良く似合う逸品。