

# 赤酢飯－オニカサゴ

もう何年も前に購入したのではなく、船釣りの釣果として当魚を手に入れた。その時の話は、当HP－「大人の食育書ページ」－「夏の逸品」－「57. オニカサゴ」に記載したので、そちらを参照ください。当時は、自分の釣ったものを鮨ネタとして活用できたことと、HPに掲載できたことに満足し、味に関する言及はなかった。仮に言及しても「美



味しいに決まっている」の結論に至るに相違ない。なぜなら「自分で釣ったから」。

以前から赤（酒粕）酢の存在を認識していたが、当時は、利用しようとは微塵にも思わなかった。今ではその好きさや意義を十分に認識している。その組合せは、当魚のみならず白身全般に共通するメソッドであり、白身でない「旨味」を赤（酒粕）酢飯が補完し、その「旨味」と「風味」は、（通常の）白酢飯には持ち得ないものである。さて、当魚との組み合わせが如何に。釣行出来ず、あちこち探し回り、漸く見つけ、試作・試食の結果は、「自分で釣った味を補って余りある美味しさ」となった。見つけた喜びが加勢した。

当魚は、回遊魚ではなく、根付き魚の部類となる。漁獲されるポイントは限られ、一部の刺網漁や釣漁が主体となることが、大漁とならず、出回らない所以なのであろう。