

赤酢飯－ホッケ

掲題について語る前に、当魚を「生食可能」と知る一般の方は、殆どいらっしやらないであろうし、業者（漁業・流通）の方々にあっても、それを知る人は、少ない。

「ホッケの開き」なら、皆様にお馴染みであろう。好く脂が載って、程よい塩加減で、かつ、焼き立てであれば、「あんたの勝ち」と文句のつけようがない。



さて、これは、お鮓のお話であるから、焼いたものをネタにするナンセンスな話は、論外。当魚の「生」について話を進めよう。いつも利用している鮮魚店から、よく見かけ、何度も利用していた「刺身用ホッケの柵」が見当たらなくなった。「最近、刺身用ホッケの柵見かけないね」と馴染みの店員さんへ問いかけると、「虫（アニサキス）の知らせで出せない」とのこと。どうやら店側「一塩の開きでしか出さない方針」に変えたようだ。結局、「自己責任で」と、奥の冷蔵庫から丸々と太った1尾を出してくれ、調達した。

厚生労働省のガイドライン「◆冷凍してください。（－20℃で24時間以上冷凍）」を知らないのか。「（通常の）白酢飯／赤（酒粕）酢飯」のどちらが合う合わないを評価する前に、その指針を遵守し、当魚の「生食の好きさ」を再度発信して欲しいものだ。