

赤酢飯ー甘鯛(アカアマダイ)

当魚、お鮭以外に様々な調理法により、それぞれのシーンで活躍されている。煮物、焼物、揚物、昆布ヅ・・・どれもその調理法に極めて好くマッチし、「どれが好いか」等の評価はできない。役者に例えると、どんな役でも「様になる」名優と断言できる。

正確な命名由来は知る由もないが、きっと、甘い味がするからそう名付けられたのであ



う。しかし、今まで色々な調理法を施されたものを数多くいただいてきたが、「甘さ」を意識させられたり、強く感じたことはなく、力強い美味さのみを認識していた。

今回、初めて「甘鯛」の「甘さ」を強く認識し、漸く「甘鯛の甘鯛たる所以」を理解できた。今までと変えた点は、赤（酒粕）酢飯にしたことのみである。画像の皮湯霜の施術は、以前から変わらない。そのことから推論すると、自分自身の味覚が、赤（酒粕）酢によりスイッチが入れられたのか、何かのフィルターが除去されたのか、強い旨味を遥かに乗り越えて「甘味」が湧き出して感じられたことが不思議でならない。それで、今まで感じてきた「旨味」が消えてしまったのかと言えば、全くそれは、当てはまらない。

皆様はどう感じられるのかは、不明であるが、お勧めしたい逸品に相違ない。