

## 225. ダツ 赤酢飯

旬を秋とし、秋のカテゴリーに入れたのは、入手した日が、錦秋の頃であったからにすぎない。石川県内、生態や漁獲はあるようだが、流通しない・させないから、統計データには上がってこない。なぜ、「石川県産が流通しない・させない」のか。どうやら、大人の事情があるようだが、詳しくは書けない。何卒、ご容赦・ご了承ください。



画像は、高知産である。当魚を店頭に並べてくれただけでもありがたいし、たぶん、金沢中央卸売市場経由で仕入れられたのであろう。遠路はるばる金沢の市場に流通されたことも、なんだか奇跡のような気がする。きっと、高知産の当魚は、石川産より比べ物にならないほど美味と知った誰かが、入荷させたのであろう。引いてくれた方に対し「あなたはエライ」と言いたいし、そのセンスの良さに拍手パチパチを進呈しよう。

さて、味の方は、サヨリの仲間であることを強く意識させる上品な旨味を認識できた。調達した時点で、(通常の)白酢飯ではなく、赤(酒粕)酢飯との組合せを迷うことなく決めていたが、やや赤(酒粕)酢飯の美味しさが引き立ち、ネタ(の好き)が遠慮された印象で、謙虚さや奥ゆかしさを感じさせた。それが後を引く理由となるのであろう。