

# 赤酢飯ーマガレイ（口細）

「大人の食育書」ページに取り上げて以来、随分と長い間、お刺身にできるような大きさのマガレイ（口細）に出会えなかった。その理由に加え、赤（酒粕）酢の調達が出来、他の白身と同様に「当魚と赤（酒粕）酢飯の組合せが悪かろうはずはない」と確信してから出会える日が待ち遠しく、殊の外長く感じられた。また、正確なデータは、持ち合わせ



ていないが、近年、当魚の漁獲量は、減っていないものの、店頭に並べられる頻度や量がだんだんと減ってきているような印象を持つことが、その理由に加えなければならない。

果たして、赤（酒粕）酢飯との相性は、あまりにも予想通りで「とても好い」にも関わらず、「こんなもんか」と言わせたのは、これを書いている人の天邪鬼さが所以となるどころであるが、結論は「もう（通常の）白酢飯との組み合わせる必要はない」となる。

石川県内、当魚を含むカレイ類全般の「生食」がもっと評価されるべきであり、漁獲量も豊富であることから、加工を施し、店頭に並べて欲しいと率直に思った次第。

ご報告：副産物の「縁側」は、まかないとして、赤（酒粕）酢飯と組合せていただきました。少量で、皆様にご提供できないことからコメントは控えます。申し訳ありません。