

# 赤酢飯ーコブダイ

当魚に限らず個体差はあるとの結論と、自分自身の物差しが揺らぐ事実も確実に存在する結論から良し悪しではなく、以前試食した印象とは全く別の評論とせざるを得ない。

また、時間をおいてその味の印象を脳内反芻すると、自ずとその味の輪郭が浮き上がって来ることと、その再現された味と、実際召し上がったその時点の印象がその味の特徴を



とらえた評価となり得るのであろうが、その「評価」は、あくまでも個人の「印象」に過ぎず、その時点の心境・体調も異なる。くどいようだが「良し悪し」ではない。

強めの歯応えの中に芳醇さが包含されることを明確に理解できる。赤（酒粕）酢飯が誘導したのか、以前の（通常の）白酢飯の時の記憶は定かではないが、噛めば噛むほど味の深みとしてのほんの微かな渋み・苦みを捉えることができた。それが当魚の旨さを演出しているのか、それ自体が旨さそのものなのかは、もうどうでもいい。旨いに尽きる。

当魚が資源の枯渇ではなく、当魚を専門に漁獲したり、当魚を目的に当魚の生息域に近づく漁業者もいないことから「獲った」ではなく、何かの漁法により紛れて「たまたま獲れた」が事実なのであろう。残念ながら、出会える機会が少ない魚種の一つである。