

赤酢飯－ケガニ

他のカニ類と比較することは、様々な角度から憚られるが、「味が濃いカニであることに相違ない」と一言だけ。今まで、入手可能な何種類ものカニ類を試食した結果の事実であり、当ケガニも何度も試食した結果、例外はなかった。その上、他と比較して歩留りも若干良いから、利用頻度が上がるのも当然の結果（二言目で言い過ぎました）となる。



さて、今までずっとカニ類全般が「（通常の）白酢飯としか合わない」と思い、赤（酒粕）酢飯を全く利用していなかったが、何かの理由で赤（酒粕）酢飯と組合わせてみたところ、案外好かった。それでも（通常の）白酢飯との組合せを否定するほど好かったわけではなかった。どっちが好いのかは、気分次第。どちらもあり（好い）。

本格的な鮭の研究を10年以上続けてきた結果、最近は、「何（ネタ）を乗せるかではなく、何（酢飯）に乗せるか」の境地に至っている。それでも一般の消費者の皆様には、「主役は、ネタ」と思われている事実は、揺るぎない。重量ベースであってできえも、握り鮭の約2/3を占める酢飯。提供側としては、当ケガニの好きさを最大限に発揮する酢飯との組合せを考え、提供しよう。「部位別に酢飯を変える」が見えてきた。