

# 赤酢飯－ムシガレイ

当魚をお刺身や鮭ネタに（生食）利用することは、法律やガイドラインで制限されている訳ではないが、あまり例がない。当初、当魚を鮭ネタに利用し紹介したのは、ネタ探しに没頭していた時期であり、煮魚中心の加熱用として美味しくいただいていた当魚が鮭ネタになり得るのか疑問を持ちながら、おっかなびっくりで「やってみっか」と（通常の）



白酢飯と組合わせてみた。少ないながらも幸いWeb上にお造り・鮭の例があったことが背中を押してくれた。結果は「悪くない。無理に鮭ネタにしなくも、一般魚（総菜魚）として利用された方が当魚の好さが生かされるし、より多くの一般消費者の方々にも利用される可能性が高くなる」との結論に至った。当魚の味の優しさが鮭ネタから遠ざけた。

とある日、いつも利用している馴染みの鮮魚店の氷台に比較的大きな（お刺身サイズ）当魚が数尾並べられていた。初めての利用ではないことだけ記憶にあり、いつ利用したのか定かではなかったが、その時期、赤（酒粕）酢飯との組合せに没頭していたことから、タイミング良く調理・試食とした。「採用すべし」の結論。煮魚・焼魚でさえも召し上がる機会が減ってきた一般消費者の方々に、当魚の好さを知って頂ける機会と確信した。