

赤酢飯ーイシガレイ

どの店頭にもほぼ並べられない魚種であるが、馴染みの鮮魚店の店頭に並べられているのを見つけ、即購入。日頃から、当魚と赤（酒粕）酢飯との組合せを常に意識していたものの、なかなか出会えない状況が長く続いていたことから、入手できたことに感謝。

通常、どこの店頭でも見られる石川県産の鰯類は、アカガレイ、すがれい（ムシガレイ



）、なめたがれい（ヒレグロ）、口細（マガレイ）、マコガレイ、笹鰯（ヤナギムシガレイ）・・・等であるが、当魚が店頭に並べられない理由は、生息・資源量・漁獲量の問題でなく「獲らない」からなのであろう。なぜなら、下手な当方であってさえ「釣ったのではなく、釣れた」から相当に生息・資源量は、相当ある（はずである）が、「獲らない」理由は、魚価が安い（油代もでない）ことと、鮮度が悪いと少し匂うことが考えられる。

入手できたことで「完了」ではない。（通常の）白酢飯に代え、赤（酒粕）酢飯との組合せについての「食レポ」。石川県近海の海水温が最も低い春を旬としていたが、入手が「盛夏」であることから、夏も旬としたい。くどくない旨味、コリコリとした食感、爽やかな風味が蒸し暑さをひと時忘れさせる最高の赤（酒粕）酢飯との組合せとなった。