

赤酢飯－アカイサキ(湯霜)

馴染みの水産会社社長が店先で「皮湯霜」を勧めてくれたことから「即購入」。ついでに下処理もお願いしたから、鮮やかな紅色・黄色が鱗とともに処理され、さらに、皮湯霜の工程で紅色が流れ落ち、以下の写真の通り白っぽく元々の色合いが反映されなく、残念である。丸魚（元）の状態では、フォルムは違うが、魚体の色が「イトヨリダイ」によく



似ている。丸魚の状態の写真を準備できなく、申し訳ないが「アカイサキ」と「イトヨリダイ」で検索し、横に並べていただくとご理解いただけるに相違ない。

当魚「イサキ」の名を持つものの、本家本元の「イサキ」の仲間ではなく「ハタ科」に分類される。当然、味も「イサキ」とは程遠く、「ハタ科」であると領ける。同時に別の「ハタ科」の何らかと食比べている訳でもないから、どれが美味しいか等の無粋な評価は行わないが、とても美味しい「ハタ科」の「アカイサキ」であると認識できた。社長のアドバイスを素直に聞き入れたことが奏功し、「皮」の美味しさも堪能できた。その上、赤（酒粕）酢飯との相性も好く、全体として高評価とせざるを得ない。残念なのは、調理の過程で鮮やかな色が落ちることと、石川県産がない事。美味しいんだが「一期一会」。