

232. 梶Q 赤酢飯

盛夏にワサビ多め、煮切醤油をちょいとつけ、冷たいビールで流し込むと、少し恍惚となって、暑さ・憂さも飛んでいく。（通常の）白酢飯を赤（酒粕）酢飯に替えて、一回り味が広がって恍惚度合が深まり、周囲に誰もいなければ声が出ていたかもしれない。

大葉を挟むと、より一層味が深まる等の小賢しい術は、不要。これで好い。



他県の状況には明るくないが、当石川県ではカジキ類を「さわら」と呼び、本家本元の「鱈（サワラ）」は、大型が「やなぎさわら」中～小型を「さごし」と呼ばれ、県内「さわら」と言えばカジキ類のことを指す。石川県産が僅かにあるものの、流通の大半が他県・他国産となっているが、年がら年中どの店頭でも切れ目なく見かけるから「県民食」と言っても過言ではないのであろう。今回使用は、オーストラリア産のマカジキ（真梶木）との店頭表示。「マカジキ」ではなく「メカジキ」のような気もするが、部位によっては同じカジキ類であることから、判別不能の場合もある。産地偽装は罪だが、種の間違いは間違い。正しいのかもしれないから、咎めることはできない。何れにしても、カジキ類－胡瓜－赤（酒粕）酢飯－海苔－ワサビ－煮切－ビールの組合せは、意外に好かった。