

赤酢飯－九線

「味的高级魚」として関西地方では、珍重されているが、石川県内、絶対流通しない・させない気の毒な種である。当然「毒」は全くないが、当県の漁業者・釣人からは、外道の中の外道として忌み嫌われている。「食べないからその好きを知らない」「その好きを知らないから食べない」の悪循環そのもの。悪しき伝統が現在も継続している。



多忙・金欠により、もう何年も釣行（白ギス釣り）していないから、当魚を手に入れる機会を失っていた。したがって、もう何年も当魚と赤（酒粕）酢飯の組合せを実施できずに「ペンディング案件」としてリストに残ったままとなっていた。

週一で立ち寄る鮮魚店で見つけた。毎回市場から仕分していない状態で発泡スチロールの魚箱が数箱置いてあり、その一箱の中に数尾あった。店員さんをお願いして、当魚だけピックアップしてもらった。今思うと、もしかしたら売れないと判断され、廃棄されていたかもしれないが、当魚を好む「変な人」と思われたくないから、それを聞けない。

あまりに久しぶりだから、（通常の）白酢飯との組合せの印象が思い出せなく、赤（酒粕）酢飯との比較はできないが、九線は、鮭によく合う素材であることに相違ない。