

赤酢飯－貝割

薬味変更ワサビ→ネギ卸生姜が奏功した。決して「ワサビがダメである」と言っているのではなく、当魚－ネギ卸生姜－赤（酒粕）酢飯の組合せが当魚－ワサビ－赤（酒粕）酢飯の組合せと比較して、格段に好くなることに気付いたということになる。つまり、当魚と赤（酒粕）酢飯との関係を良好にさせる薬味は、ネギ卸生姜がワサビに勝るという結論



に至ることになる。一方、他の魚種と赤（酒粕）酢飯との関係を良好に媒介する薬味は何が好かったのか遡って脳内反芻すると、その多くがワサビであり、ネギ卸生姜－赤（酒粕）酢飯との相性が好かったものは、マアジ・飛魚・イボダイぐらいしか思い出せない。

マアジ・飛魚はともかく、近年魚離れが顕著な折、当魚やイボダイ等がスーパーの鮮魚売り場に並べられることはなく、一般の方にその好さを伝えたり、共感してもらう機会が皆無に等しいことは、残念の極みである。ある所にはあるのだが、遠方であったり、店頭で並べられていることに気付いてもらえないもしくは、気付いても購入する動機に至らないことが、その残念に拍車をかける。飲食店であってでさえも、お客様が知らないものを提供しないし、店主でさえ、その好さどころか「これ何」の人が多く悲しい。