

やなぎばちめ 昆布メ (赤酢飯)

当魚を昆布メにする必要性を問われれば、とても難しいから「必要ないかもしれない」と答えざるを得ない。煮え切れない答で申し訳ない。昆布メにより、足りない何かを補完し、旨味・風味が付加され、良くなっているはずだが、本来あった淡い・優しい旨味・風味を昆布メが上塗りし、同時にその本来持つ好きさを消している部分もあると思われる。

薄眼張 ウスメバル(やなぎばちめ)
昆布メ 赤(酒粕)酢飯



自身－昆布メ－赤（酒粕）酢飯の組合せは、作り手側とすれば、これ以上やりようがない「最も手当した術」であり、当魚を食べ慣れない方・好まれない方にとって、無関心・不味いと評価されると、こちら側で解消できない「好み」の問題であるとするしかない。

一方、（好まれるから）食べ慣れていらっしゃる方にとっては、「昆布メにする必要はないし、なんなら（通常の）白酢飯の組合せでよい。」とおっしゃるのかもしれない。

食べ慣れている方の一人として言わせてもらえば、赤（酒粕）酢飯と当魚の組合せは、お互いにその好きさを打ち消し合うことなく、補完し合う好い組合せであると数多の試作・試食を通して自信をもってお勧めできるが、昆布メの適用には「躊躇・逡巡」する。それでも「こういう味もありえる」から「たまにはいいよ」が今の心境・結論としよう。