

真鱈(マダラ)昆布メ (赤酢飯)

一言「芳醇」に尽きる。薬味が「ワサビ」か「卸生姜」によって若干趣が変わることも添えたい。どちらが好いか。どちらも好いの結論に至る。ただし、同時にその両者を食べ比べることと、美味しいからと言って、同時に何貫も続ける野暮なことは、しないで。

元来持つ鱈の旨味・風味と昆布メのそれらが重なることなく補完し合って、昆布メによ



るねっとりした舌ざわりが両者の好さを補強する役割を果たし、好い印象が残る。また、赤（酒粕）酢飯との相性も良く、個性が存分に発揮された秀逸な一貫となった。

近年、「真鱈の生食」が店頭から消えつつある。昔は、鱈の剥き身を生姜醤油でいただいたり、鱈の子付け等も頻繁に利用した記憶がある。時化で漁獲が少ない寒い冬のある日鱈の子付けを見かけたものの、それがいつ・どこだったのか。記憶は、遙か彼方へ。

理由は、寄生虫”アニサキス”の対策が万全でないことに尽きるのであろう。そのリスクを回避し、剥き身を含め全て当魚「加熱用」として販売せざるを得ないことが所以。厚生労働省のガイドライン「-20℃で24時間冷凍」を遵守すれば、当問題がクリアされるはずであるが、現時点でその処置を保証する術がないことが「制約条件」となる。