

# 赤酢飯ーフサカサゴ(きじんはちめ)

耳をふさぎたくなるような「魚離れ」。事實は、事實として否が応でも受け止めなければならぬが、その陰に隠され「白身の真の好き」を知りながらも「白身の人気の無さ」を憂いている人は、少ない。人気がない→売れない→店頭に並べられる機会が少ない→召し上がる機会が減る→白身の真の好きを知る機会を失う→それを知らないから買わない→



人気がない。の堂々巡り。食べ慣れない方・早食いの方・味覚の領域に拮かりを失った方にとっては一言「味がしない」と一刀両断に切捨てられてしまう「白身」。いいんだが。

さて、話をお鮓に戻そう。「白身のネタ」の取扱いについては、「おまかせ」の形式を採用する上、単品ではなく10貫の「いしかわ旬の鮓だより®」を中心に構成するにあたり、少なくとも2〜3貫は取り入れたい。当すしセン®は、「万人向けのお鮓」を目指すのではなく、「お鮓に理解ある方・お鮓の拮かりを求める方」に向け、ALL石川のお鮓を紹介・提供し続ける目的がある。人気がないから・売れないだろうから出さない。等の短絡的な方針は採用しない。当魚についても然り。調達可能であれば、お出ししたいし、無ければ、他の「旬の白身」をお勧めする。赤（酒粕）酢飯との相性の好きも活かそう。