

# 赤酢飯ーシマイサキ

赤酢飯と組合せる予定メモに最後の最後まで4種が残っていた。その一つの当魚。なかなか出会えず諦めていたところ、週一で立ち寄る鮮魚店の「調理なしの特売品コーナー」で見かけた。大き目のトレーに小鯛・カイワリ・当魚の各々数尾ずつ混載し、価格も含め「投げ売り」は誰が見ても明らかであった。当魚以外は不要だったが、出会えた喜びが圧



倒的に勝り、そのトレーを手にした。価格がその手に介添したことは、事実である。

初めて当魚に出会ったのは何時か。もう記憶が定かではないし、画像を掘り返して正確な日付までを調べる動機もない。その当時（通常の）白酢飯との組合せであったことは、間違いないところだが、当魚の味がどうだったのか、お鮭一貫全体としてどうだったのか思い出せなく、当「鮭のネタ・鰯のネタ」ページを遡ってみたところ「V o 1. 2」に「152. シマイサキ」があった。そう。コリコリした食感、その当時と今回共通であることから、間違いないが、旨味に関しての言及が無かったことから、今回も含め旨味が優しい・淡い部類になるのであろう。今回、赤（酒粕）酢飯と組合せた結果は、旨味が優しい部分を赤酢飯が補完しとても好い印象を持った。もう出会えない一期一会か。