

# 赤酢飯ー小鯛(マダイ)湯霜

既にこの赤（酒粕）酢飯と小鯛湯霜の組合せを紹介済みと思っていたが「旬のおたより」ページ更新を目的とした試作・試食の際、以前これをどう表現・紹介したのか遡って探してみたが、ない。再度、目力を入れて探したが、ない。「単品集」ページにもない。それに気づかず、この組合せが好いから「旬のおたより」ページに何度も採用していた。



（チダイ・マダイ・キダイの）小鯛は、皮付が好い。皮に対して何らかの調理を施さないと、いくら小鯛と言え皮が硬い。お鮓に活用するなら、酢ヅめもしくは湯霜が好い。酢ヅめは、どちらかと言えばその調理の技を味わっていただく要素が多いが、湯霜の場合は、皮（素材）の好さをそのまま前面に押し出し、それを味わっていただく要素が強い。

中型の利用は湯霜も好いが、皮を一部にするネタ取りにせざるを得ないし、大型は皮が厚く湯霜は不可。何れにしても、皮より小鯛に足りない身の旨味を活用するのが通例。

当文お鮓の斬である。ネタや皮ばかりに着目し、申し訳ない。当ネタを紹介に至った理由は、赤（酒粕）酢飯との組合せに他ならない。小鯛の身の淡さを補って余りある酢飯の旨味・風味が好い。この組合せが好いから「旬のおたより」に何度も採用していた。