

赤酢飯－真鯨

「赤酢飯－真鯨」の組合せは、もう紹介済みと思い込んでいた。「旬のおたより」ページにかなりの高頻度で採用してきた事実があったが、なぜ、紹介する機会を失いそのまま気付かずここに至ったのか分からない。「大人の食育書－いしかわ旬の鯨だより®」ページの改訂作業中、偶然にも紹介していないことに気付いた。したがって、いつ（通常の）



白酢飯から赤（酒粕）酢飯に切替えたのかも不明である。その後、白酢飯に戻した事実がないことから、自分なりに無意識に赤（酒粕）酢飯が好いと記憶しているのだろう。

しかし、（通常の）白酢飯との組合せの高頻度利用と好かった印象も記憶にあることから、赤（酒粕）酢飯がやや勝る程度なのかもしれない。何れにしても、薬味の卸生姜と小口ネギがとても好い「触媒」となって、握り一貫全体を昇華させているから外せない。

近年、本来の味ではない「お金の味」が席卷し、ネガティブな評価を刷り込まれている（分かりやすく言えば、安いから不味い）当魚、有史以前から連綿と食べ続けられ、ご先祖様から受け継いだ遺伝子にもその恩恵が少なからずあるに違いないし、今ある体・命も当魚が貢献している。当魚の命を頂いて、今の命があることに感謝し、応援しよう。