

夏

33. アカムツ(赤鮭) のどぐろ

初めて出会ったのが、いつ・どこで・どのような調理法か、全く覚えていないことから他の好みと同等の美味しさだったのだろう。なぜなら、それ以上や不味ければ、ハッキリ覚えているはずだから。よく見聞きする「人気があるから美味しい」は百歩譲って、未体験なのに「高額・高級品だから美味しい」と判断されるのはどうか。その逆の「廉価品だから不味い」と食べもせずに烙印を押すことと同義。ホントに正しい判断なの。



漆器製造・販売 輪島 塗太郎

最初にお鮭に仕立てた時、うっかり皮を剥いでもしまった。悪くなかったが、皮の好さを知る者として痛恨の極み。それを踏まえて、皮湯霜としてみた。皮の好さと身の旨味が程よく保たれた脂と渾然一体となり、第一印象のあっさり感を覆す濃さを感じる。例えば、猫パンチで美味しさのTKO負け。いやはや参りましたの感。赤（酒粕）酢飯からも匂付かずにパンチを貰っていたのだった。

当魚が提供される形態は、焼魚か焼霜造りが多いように思える。その好い評価は、どのお店でも変わらない。人気がある所以。

その流れから、画像の焼霜（炙り）に仕立てることは、自然。当初、薬味わさびの煮切醤油でいただいていたが、ポン酢醤油寒天、紅葉卸にネギか浅葱を添えた形式がとても好かった。他の魚種の焼霜（炙り）にもマッチし、以降は、この形式が定着した。



当魚に限らず、食べもせずに「高額・高級品だから美味しい」が蔓延し、それを逆手に取った「高額にしとけば、美味しそうに見える」と美味しさと全く別次元の考え方も跋扈する時代、消費者に看破され、ますます「魚離れ」が加速する。流行や「お金の味」に左右されず、旬の季節感に満ち溢れた、召し上がって気持ちが落ち着くものを提供したい。