

夏

36. スズキ(鱸)

恥を忍んで申し上げる。まだ魚種やその味に対して無頓着な「釣り」に夢中の20年程前、釣り船宿の夕食に出された刺身が殊の外美味しく、「これヒラメなの」と宿の主に尋ねたところ、「スズキ」であった。ズズキもヒラメも食べ慣れていないところに、さも食通を気取った体の愚問が恥ずかしかったが、まあそれほど美味しかったということ。



ネタに関しては、これ以上やりようがない。ある程度熟成された方が断然好くなることは、経験則として知るところであるが、皮下の血合の色が黒ずんで見た目が損なわれることも留意しつつ、絶妙な位置で提供することを心掛けた結果、ここまで。

酢飯に関して、先ず（通常の）白酢飯より赤（酒粕）酢飯を推奨したい。当魚のみならず白身全般に持ちえない旨味が補完されることにより、これも経験則として、鯧一貫全体として数段向上することに相違ない。さて、その基盤となる「お米」これもネタのカテゴリー（例えば、白身・赤身・貝類・生エビ類・・・等）によって、適する銘柄を概ね捕捉しているが、現実的に少量（試作レベル）の炊飯では実現不可能。量産の条件と体制が整い次第、是非ともネタの分類別にお米の使い分けを実現してみたい。効果絶大と確信。