

夏 46. マゴチ(真鯛)

白身の中において、旨味がとても強いものの一つである当魚。「フグに勝るとも劣らない」との評判も聞こえる。やや強めの歯応えが「よく噛む」を誘導し、よく噛むことにより、そのくどくない旨味を「更に滲み出させる」好循環となり、これとは別の方向から、赤（酒粕）酢飯の旨味と風味が援軍加勢し、「最強の白身の一貫」となった。



一般的な鮓酢（米酢・純米酢を使用）の殆どには、多かれ少なかれ「砂糖」が加えられている。それが常識であり、一般家庭から業界までのデファクトスタンダード（事実上の標準）となっている。一方、赤（酒粕）酢の場合は、入手の機会がないことから一般家庭で利用されていることは殆どないのであるし、業界にあっても、その利用は、首都圏の一部の店舗に限らる。利用している店舗であっても、一般的な鮓酢と赤（酒粕）酢の併用・使い分けが多いようである。その限られた赤（酒粕）酢利用の店舗にあって「砂糖」を加えているところはあるのだろうか。加える意味や意義は、見つからない。

今まで、数多くの白身ネタと赤（酒粕）酢飯との組合せの試作・試食を重ねてきたが、その「好き」の要因の一つが「砂糖を加えない」と薄すずら気付いてきた。

初出：2020/4/10公開 鮓のネタ・刺のネタ (Vol. 6) 「赤酢飯ーマゴチ」より