

## 秋 60. アカカマス(赤吠) かます

県内、当魚の漁獲は概ね200～400t/年のオーダーで安定し、漁獲が9月～11月に集中する特徴がある。それが、迷うことなく秋を旬としたことに裏付けを与えてくれた。夏場に鱈腹(カマスですが)エサを食べ、栄養を蓄えて冬場を乗り越える準備が必要であることを遺伝子が記憶しているのであろう、幼魚でさえ脂の乗りを認識できる。その最強の類は、包丁にベっとり絡みつき、調理に難儀するほどである。これがよくある。



想像以上の脂が薬味のネギ卸生姜と仲良くしている間、赤(酒粕)酢飯と脂に隠されていた当魚の旨味が仲良くなって、2つの仲の好さが口中で渾然一体となり、召し上がっている方へ口福をもたらす。その間隙について酢飯の程よい食感と赤(酒粕)酢の風味が一気に鼻腔を駆け抜け、口中全体が幸せに満たされる。望外の結果に「意図しない組合せの妙」に感心せざるを得ない至福の境地。

皆様方に最も馴染みがあるのであろう、塩焼を踏襲した焼霜(炙り)である。定番である安心感が美味しさを担保してくれた。不味かろうはずなく、間違いない結果に文句の出しようがない。皮の香ばしさ・美味しさが、思う存分、全面的に開放された。それを支える「スダチ」も好い仕事をした。「スダチ」が無ければ、それらの好さが、これだけ発揮できなかったのであろう。



上記2種類の調理法の他に皮付酢の仕立があるが、今回やむなく割愛させていただいた。レイアウトの都合上、3種載せられないから。これも皮の好さが生きる・生かされる手法である。握り鮨よりパッテラ風の押寿司が好い。画像や文を紹介出来なく残念であるが、機会を見つけ、鮨のネタ・刺のネタページにて「皮付酢」を紹介しよう。