

冬 70. ヒラメ(鯧・平目)

白身の頂点の一つとして君臨する当魚は、石川県内夏場をピークとして通年漁獲があるが、特に冬場は、「寒平目」の固有名詞で表現されるように美味しさのピークを迎える。その理由から「冬」を句とした。実際、冬場の試食の都度、旨味が凝縮され脂が乗った感覚強く、夏場には感じられなかった当魚固有の淡い風味さえ捉えられた事実から、「寒平



目」たる所以が理解できるし、”全国区”であることが、その固有名詞を担保した。

いつの頃からか忘れたが、(通常の)白酢飯から赤(酒粕)酢飯との組合せに切替えてみた。赤酢の旨味・風味がネタの旨味・風味を相殺することなく、ネタに持ちえないそれらを補完し、お鮓一貫として数段向上させた。もう、(通常の)白酢飯に戻す理由を失ってしまったが、これに終止することなく研究を深め、更なる高みを目指したい。旬を冬としたものの、この好き素材を他の時季に提供しない手はない。時期毎のネタの様子に合わせた酢飯の調味を極めたい。また、状況に応じて「出さない」選択も当然あり得る。

「左ヒラメに右カレイ」ひだりの「ひ」は、ひらめの「ひ」。何が左か右なのか、ご存じない方は、「ヒラメ カレイ 違い」で一度検索してみてください。