

赤酢飯ーベニズワイガニ 菜花挟み

赤酢（酒粕酢）の存在を知ったのは、1990年代と記憶するが、それ以上は思い出さない。ただし、実際に口にしたのはいいことだけは明確である。それから歳月が過ぎ、10年程前に、数多の鮭店を紹介するTV番組の中でその存在を再認識し、近年に至る。いつかは利用したい（味わってみたい）と思いつつも、「いしかわ旬の鮭だより®」を標



榜する立場上「石川県産」に拘り探していたが、結論から言えば「酒粕由来の赤酢」は県内には無かった。が、現在は便利な世の中であり、ネット上から複数種の赤酢（酒粕酢）を入手し、その調味・ブレンド法やネタの向き不向き等を試作・研究の上、完成されたものからその結果を順に紹介することも使命の一つと肝に銘じた。県内殆どの方々が無知であろう赤酢（酒粕酢）による「美味しさの世界」を拡げていただけるよう努めよう。

「ベニズワイガニ」と「菜花」の組合せは、巻物の具材として他の素材と共に利用し、その相性の好きは以前から理解していた。「握り」としては、その「相性の好き」と「赤酢（酒粕酢）との出会い」が幸便となった。菜花のほろ苦さがベニズワイガニの旨味を引き立てて、赤酢飯の旨味・風味が触媒となり活性化し、口中鼓が鳴り出すこと必至。