

赤酢飯－白鱈(昆布〆)

白鱈は鮭業界において「白身」ではなく、「光り物」の範疇となる。画像は昆布〆を施したことにより餡色に光り輝いているが、昆布〆なしの皮を引いても白く輝くパールのような光沢があることから、誰が何と言われようが、紛れもなく「光り物」である。

当魚が本来持つ「優しい(淡泊)な特徴」から、これまでに、当調理法や盛合せを含め



18種程を公開してきた。詳細は「単品集」ページ夏の 카테고리を参照ください。

これだけのバリエーションを可能としているものは他には類を見ないし、その中であってさえも、まだ「赤(酒粕)酢飯との組合せ」の余地があったことから、「白鱈－調理法一赤(酒粕)酢飯の組合せ」その懐の広さには感心させられるし、探求し甲斐がある。

何れにしても、それが持つ「味を含めた優美な特徴」が、赤(酒粕)酢飯との組合せを発想させる所以となるところなのであろうし、その結果は「好い」の判定となった。

赤酢(酒粕酢)の存在を知ったのは30年程前であったが、実際に使用したのは、つい最近のことである。何がその使用を遮っていたのかは全く分からないが、本能的な「変化に対する恐れ」や「現状維持の安心」が「機会損失」を招く結果となったのであろう。