

赤酢飯ーウスメバル(やなぎばちめ)

「やなぎばちめの好き」を知る人がいないのか、少ないのか、または、知っているから隠されているのか、隠しているのか、もしかして、輸出の情報はないが、県外へ転出しているのか、漁獲はそこそこあるにも関わらず、見かける頻度が少ない魚種の一つである。

当魚、白身の範疇にあって、旨味の強い部類の一つに数えられるものであろう。



当方、分析装置等を所持し解析しているわけではないが、きっとコラーゲン由来と思われるアミノ酸成分が他の白身に比べ量・種類多いのであろう。その好きはよく分かる。

さて、当素材と赤（酒粕）酢飯の組合せはどうか。お互いに強い個性がぶつかり合い、ケンカや相殺し合わないかと不安はあったが、意外にも、それぞれが本来持つ力を十分に発揮している。そして、それらの相乗効果により、この白身の握り1貫全体として、完成の域に達し、これ以上にできない・やりようがない至高の逸品に昇華された。

しかしながら、お鮨というものは、これ1貫で成立するはずもなく、盛合せとするならば、10貫（足りない場合はそれに何貫か追加）盛が相場であり、当ネタのみ10貫はありえない。さて、当ネタ（白身）をクライマックスに組合せを考える。楽しみが増えた。