

赤酢飯－アカガレイ

Web上の「石川県水産総合センター漁獲統計資料」－「主要魚種の年動向」に掲載されている当魚、資源量がとても豊富なのであろう。漁獲量は特段減ることなく、継続的に安定して多量である。そのことから店頭でもよく見かける。今まで白酢（通常の鰯酢）飯との組合せにより数多く利用させていただき、「美味しさ」の恩恵を享受してきた。



県内漁獲される「主要白身」の一つである当魚と赤（酒粕）酢飯の組合せを考えないわけにはいかないところではあるが、今まで十分に「美味しさ」の恩恵を享受してきたことから、その必要性については、多少希薄となる考え方もあり得た。しかしながら、鰯ネタの中において「白身」の人気は「ない」か「少ない」が妥当なところと言えることから、その復権を旨に、赤（酒粕）酢飯との組合せを「やるべし」と判断したところである。

結論は「その美味しさが格段に向上した」との評価となる。また、「四の五の言わずに もっと早く試作・試食すべきだった」と反省。これを機会に多くの方々に、アカガレイの「美味しさ（好き）を再認識・再評価されるべきだ」と素直に思った次第。

「赤（酒粕）酢飯によく合う石川県産主要魚種」を選考するなら、TOPはこれ。