

赤酢飯－ユメカサゴ(姫かさご)

初めて「姫かさご」に出会ったのは、2018年4月下旬であった。出会った瞬間から「皮付湯霜（湯引）」が好さそうな閃きがあり、試作・試食の結果は、予想通りの好印象となった。当時は、赤（酒粕）酢飯ではなく（通常の）白酢飯との組合せであり、ポン酢醤油寒天の調味を施した。詳細は「鮭のネタ・鯖のネタ」ページ「V o l . 4」ー



「2018/04/27」ー「196. ユメカサゴ・姫かさご」を参照ください。

一つの完成形として「いしかわ旬の鮭だより®」の1貫として「旬のおたより」ページで幾度となく採用・紹介し続けてきた。その魅力は、一言で言えば「皮の好さ」となる。

ある日突然、赤（酒粕）酢飯と「姫かさご」を組み合わせるとどうなるのかと思い付き即、試作・試食を実施した。事前の「もしかして、赤（酒粕）酢飯の風味と姫かさごの皮の味・風味がケンカするのでは」の杞憂は一気に吹き飛び、その好さを満喫した。

そうすると、「（通常の）白酢飯ーポン酢醤油寒天」の組合せを否定することになってしまうが、それはできない。正直、どちらが「好い」のか判断に迷う。強いて言えば、現時点では、高いレベルの僅差で、赤（酒粕）酢飯との組合せが勝るとしておこう。