

赤酢飯ーボラ

石川県水産センターのWebサイト「石川の四季のさかなカレンダー」によるとボラの漁獲量は1.8t（2016年計）と「漁獲量が少ない種類」に分類されている。どうりで、店頭では他県産しか見かけないし、取り扱っている店舗も限られるのであろう。当方の知る限り1店のみである。画像のネタは、その店舗から調達し、兵庫産である。



漆器製造・提供 夏未夕漆綾(かみゆうしつりょう)

感心するのは、いつも「脂が乗っている」し「旨味が強い」ことである。一般的に当ボラ以外の魚種の「脂の乗り」に関しては、季節的な変動や個体差があり、一概に「必ず」とは言い切れないところだが、この店で取り扱われている「ボラ」に関しては、今のところ例外はない。目利きが良いのか、産地が「兵庫産」なのかは知る由もない。

そんな「脂が乗っている」「旨味が強い」素材に赤（酒粕）酢飯がマッチするのかと、少し不安であったが、結果は、杞憂であった。赤（酒粕）酢飯が勝ると判断した。

さて、石川県産の「ボラ」は少ないながら、漁獲はある。どこへ流通しているのか。きっと他産地より「脂が乗っている」し「旨味が強い」から首都圏や大都市圏へ高値で引き取られるのか。そうなると（通常の）白酢飯が勝る気がするが、石川産で試したい。