

赤酢飯－カナガシラ

当魚は、姿形がそっくりな「ホウボウ」と比較されて、生産（漁業）者や流通からは、ぞんざいに扱われている。「魚価」の形でその「評価」が顕著に現れていることが所以。

その「評価」が真に正当なのであろうか。対象は、「観賞魚」ではなく、「食用」である。一般的に、「調理しようがない小魚」を除き、「食用」の魚類は、切り身にするなど



調理される。「ホウボウ」と当魚は、調理（刺身用に）された瞬間、見分けがつかなくなる。実際、「ホウボウ」と当魚を並べて調理することはないし、やらないが「今、何を調理しているのか」は、認識している。その前提で「味の違い」はあるのであろうか。

当魚と「ホウボウ」を同時に食べ比べることはないし、そんな野暮なこともしないが、両者の味を知る者として、その違いは見つけ出せないし、同じ「美味しさ」に相違ない。

むしろ「お金の味」に毒された方々が「魚価」を知り、吟味する前から「先入観」によってその「評価や違い」を決めつけることは、十分あり得るし、容易に想像できる。

さて、赤（酒粕）酢飯と組合せると（通常の）白酢飯より格段に向上すると認識できたが、薬味が「わさび」なのか「御生姜」が好いのか、今後の研究課題としよう。