

# 赤酢飯ーおこぜ(オニオコゼ)

「おこぜ」を初めて口にしたのは、旅先であったのか、宴会であったのか、いつ・どこで・誰と・・・もうすっかり忘れてしまったが、「唐揚げ」で頂いたことと、「大変美味しかった」ことだけは、明確に記憶している。

当魚、一般的なスーパーでは見かけない。業者が立ち寄るような店でたまに見かける。



総菜魚の範疇でないことは、誰にでも判るが、高級魚の類ではない。生態は多いし、漁獲もそこそこある。店頭に並べられ見かけた時は、毒のある背ビレはキレイに取り払われていて唐揚げサイズ3尾入りのバック詰めで、隣の塩焼きサイズの真鯛と同価格であった。今回は、これを調達したが、唐揚げを意識した調理(捌き方)を施している店もある。

一般の方々にすれば、これをどう調理するのか知らないであろうし、色々な面からできないであろう。価格がお手頃であってさえも、非日常の極みであるような気がする。業者の方でも「これをネタにお鮓を」と発想しないだろうし、やらないであろう。

淡泊な白身に赤(酒粕)酢飯が合わないはずはない。結果は、その通り。大変好い仕上がりに満足した。この際、業者の皆様にも「お鮓」としての取扱いをお勧めしよう。